

Krokette aus Königskrabben mit Tandoori-Couscous

Zutaten für 4 Personen

| | |
|--------|---|
| 320 g | Aslaka-King Crab Meat (Fleisch von Königskrabben) |
| 160 g | Basmati-Reis |
| | Madras Curry |
| | Chilli Sauce |
| 1 Stck | Eigelb |
| | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 120 g | Cous cous |
| | Rote Tandoori Paste |
| 1 Stck | kleine Schalotte |
| 0.3 l | Geflügelbrühe |
| | Rosmarin, Thymian, Olivenöl |
| | Salz, Pfeffer |



Zubereitung

Den Basmati-Reis in ca. 0.5 l Wasser solange kochen bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat und gar ist. In der Zwischenzeit die Königskrabben komplett von der Schale befreien.

Zwei Drittel des abgekühlten Reis in einen Cutter zu einer kompakten Masse zerkleinern. Diese in eine Schüssel geben. A das Krabbenfleisch im Cutter zerkleinern und zum Reis in die Schüssel geben. Das Eigelb hinzufügen und mit Curry, Chillisauce, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken. Aus der entstandenen Masse formen Sie vier gleich große Kugeln und panieren diese in dem verbliebenen Reis. Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

Für das Cous cous die gewürfelte Schalotte in etwas Olivenöl farblos anschwitzen. Anschließend den Cous cous und je ein Rosmarin- und Thymianzweig hinzugeben. Nach kurzem Anschwitzen mit Geflügelbrühe auffüllen und bei kleiner Hitze quellen lassen. Wenn das Cous cous gar ist, mit Tandoori-Paste, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Krokette in der Friteuse (ein Topf mit Öl oder Frittierfett reicht auch aus) goldbraun ausbacken und anschließend im Ofen bei 120° für ca. 5 bis 6 Minuten garen. Die fertigen Krokette auf dem Cous cous anrichten. Dazu Gemüse und eine Butter- oder Fischsauce Ihrer Wahl reichen.