

BRIAN ON TOUR – DÄNEMARK

# Brians Weißwein-Krabben-One-Pot



Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem One-Pot-Gericht der feinen Art. Mit Krabben und Weißwein wird Brians One-Pot auf außergewöhnliche Weise ohne Teller oder Schüssel direkt auf der Tischdecke serviert - und natürlich auch ohne Besteck verzehrt. Wir wünschen guten Appetit!

## Zutaten

1 Paket Drillinge

6 große Möhren

2 kg Krabben

Rapsöl zum Anbraten

1 Flasche Weißwein

500g Butter

6 große weiße Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

1 kg frische Erbsen mit Schale

1 Bund Radieschen

1 Schale Blaubeeren

Erbsenkresse

Paprikapulver

Kreuzkümmel

Koriandersaat

Pfefferkörner

Salz

## Zubereitung

- 1** Möhren putzen und in grobe Scheiben schneiden, Drillinge waschen und halbieren.
- 2** Krabben zusammen mit dem Rapsöl, Kurkuma und Paprikapulver in eine Pfanne geben.
- 3** Die Krabben kurz anbraten, damit sie schön kross werden, und anschließend aus dem Öl nehmen.
- 4** Das in der Pfanne verbleibende Öl in einen Topf mit 10 bis 15 Litern Fassungsvermögen geben. Zwiebeln und Knoblauchzehen grob hacken, in das Öl geben und anbraten.
- 5** Die Möhren und Drillinge hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen.
- 6** Anschließend den Wein und die Butter zufügen und alles so lange ohne Deckel kochen, bis die Kartoffeln gar sind und sich die Flüssigkeit leicht reduziert hat.
- 7** Erbsen sowie die Krabben hinzufügen und erneut alles kurz aufkochen.
- 8** Mit Koriandersaat, Pfeffer und Salz abschmecken und umrühren.
- 9** Ein großes Tuch, z.B. Bettlaken, mit Hilfe von zwei bis vier Personen aufspannen und den Topfinhalt in das Tuch schütten.
- 10** Wasser abtropfen lassen und das Tuch auf dem Tisch ausbreiten.

**Für die Trüffelmayonnaise**

---

Trüffelöl

---

Mayonnaise

---

**11** Mit Blaubeeren, Radieschen und Erbsenkresse garnieren.

**12** Für die Trüffelmayonnaise Mayonnaise und Trüffelöl im Verhältnis 9/1 mischen und einmal kräftig durchrühren. Gemeinsam mit dem Krabben-One-Pot servieren.

**Velbekomme!**

(Guten Appetit!)