

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 Kroketten 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 Kroketten auf dem Cous cous anrichten. Dazu Gemüse und eine Butter- oder Fischsauce Ihrer Wahl reichen.