

**| Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2015 |**  
**„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ Mario Kotaska**



**1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Kartoffelstampf im Alupäckchen mit Nordseekrabben und Cocktailcreme“ von Heidi Becher**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Kartoffelstampf:*

3 mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln  
150 g Butter

*Für die Cocktailcreme mit Nordseekrabben:*

200 g Nordseekrabbenfleisch  
1 Zitrone  
250 g Crème fraîche  
250 g Schmand  
250 ml Sahne  
1 EL mittelscharfer Senf  
2 EL Tomatenketchup  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Dill, zum Garnieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten gar kochen. An die Masse 3 EL Butter geben und stampfen. Einen kleinen Servierring auf ein Stück Alufolie stellen und den Stampf einfüllen. Die Alufolie an den Rändern umschlagen und den Servierring entfernen. Im Ofen auf einem Teller warmhalten.

Für die Cocktailcreme mit einem Zestenreißer von der Zitrone einige Zesten reißen, anschließend halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schmand, Crème fraîche und Sahne zu einer sämigen Crème verrühren. Schnittlauch kleinschneiden und unterrühren. Crème mit Zitronenzesten und dem -saft, Senf und Ketchup abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Cocktailcreme mit den Krabben auf den Stampf geben, mit einigen Zweigen Dill garnieren und servieren.