



# LGHT CRAB CAKES WITH SAFFRON AIOLI AND PICKLED CUCUMBER SALAD



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FOR THE CRAB CAKES

<b>150 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>500 g</b>	Krabbenfleisch
<b>20 ml</b>	Olivenöl
<b>50 g</b>	Vollei(er)
<b>50 g</b>	Paniermehl
<b>20 g</b>	Peterli, fein gehackt
<b>20 g</b>	Frühlingszwiebel(n), fein gehackt
<b>10 g</b>	Chilipfeffer, frisch, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Zucker
<b>10 ml</b>	Zitronensaft
<b>5 ml</b>	Worcestershiresauce

### FOR THE SAFFRON AIOLI

<b>150 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>30 g</b>	Knoblauch
<b>50 ml</b>	Olivenöl
<b>50 ml</b>	Wasser
<b>100 g</b>	Kartoffeln, geschält, gegart
<b>2 g</b>	Safran
	Salz und Pfeffer
	Zucker
<b>10 ml</b>	Zitronensaft
<b>10 g</b>	Peterli, fein gehackt

### FOR THE PICKLED CUCUMBER SALAD

<b>500 g</b>	Gurke
<b>20 g</b>	Meersalz
<b>10 ml</b>	Essig
<b>50 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>50 g</b>	Saurer Halbrahm
<b>20 ml</b>	Olivenöl
<b>10 g</b>	Zucker
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language