

Husumer Krabbenpfannkuchen

von **Andreas Koziolk** (2011)

IHK Showkoch und Husums Krabbenbotschafter

Zutaten für 2 Personen:

250g Krabben
50g Zwiebellauch
50g Bacon
1g Blüten
3 Eier
150g Mehl
50g Crème fraîche
2 EL Olivenöl
300 ml Milch
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Eiern, Pfeffer und Salz einen Pfannkuchenteig anrühren. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Den Bacon in dünne Streifen schneiden und den Zwiebellauch in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Zwiebellauch /Bacon kurz anschwitzen lassen. Inzwischen in einer anderen Pfanne das Öl erhitzen und zwei Pfannkuchen backen. Jeweils in einer Pfanne die Pfannkuchen mit Bacon und dem Zwiebellauch verteilen und weiter ausbacken. Nach 3 Minuten wenden (Pfannkuchen muss goldbraun sein). Mit einer guten Handvoll gepulter Krabben den Pfannkuchen garnieren. Wer mag, kann noch einen Löffel Creme fraîche auf das Ganze geben und mit ein paar Blüten garnieren (essbare – z. B. aus dem Reformhaus).