



## **Pumpnickel mit Nordseekrabben in Rührei von Armin Roßmeier**

### **Zutaten (für 4 Portionen):**

2 Eier, Größe L  
1/2 TL frische Dillspitzen  
Salz  
20 g Butter  
60 g Schalottenwürfel  
200 g Nordseekrabben  
4 Scheiben Pumpnickel, rund  
4 Msp. Chiliflocken  
1 Schälchen Rote Bete Kresse  
4 Artischockenböden, mit Lachskaviar gefüllt

### **Zubereitung (circa 15 Minuten):**

Eier mit Dill gut verquirlen und etwas Salz dazugeben. Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Krabben zugeben und durchschwenken. Die Eimasse untermischen und stocken lassen. Rührei auf die Brotscheiben verteilen, Chiliflocken darüber streuen und mit Roter Bete Kresse ringsum garnieren. Die Artischockenböden dazu setzen.