

---

---

**Typ:** Fisch

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*

**Bemerkungen:** Ein schöner Treat zum Sonntagsfrühstück!

**Zutaten:** fürPortionen

1 Bund Dill  
150 Gramm Nordseekrabbenfleisch  
Pfeffer (frisch gemahlen)  
150 Gramm Crème fraîche  
2 EL Wodka (oder etwas abgeriebene Zitronenschale)  
Meersalz (fein)  
8 Scheiben Schwarzbrot  
2 EL Butter (gesalzen)  
2 EL Weißweinessig  
8 Eier

**Rezept:** Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Dill, Krabben und Pfeffer verrühren. Crème fraîche mit Wodka und Salz würzen. Schwarzbrotsccheiben mit Butter bestreichen und auf Portionsteller legen.

Etwa 1 l Wasser und Essig in einem weiten Topf aufkochen. Eier einzeln in eine Suppenkelle oder Tasse aufschlagen. Das rohe Ei vorsichtig ins Wasser gleiten lassen, dabei zügig arbeiten.

Wenn alle Eier im Topf sind, etwa 1 Minute bei schwacher Hitze gar ziehen lassen (nicht kochen). Den Topf vom Herd nehmen und die Eier noch 4-5 Minuten ziehen lassen. Eier einzeln mit einer Schaumkelle herausheben und kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen. Eventuell ausgefrante Ränder mit einem Messer begradigen.

Die pochierten Eier auf die Brote legen und die Krabben darüberstreuen. Je einen Klecks Crème fraîche dazugeben und servieren.