Krabbencocktail

Zutaten

200g tiefgefrorene Krabben
1 EL Zitronensaft
1 Grapefruit
1 säuerlicher Apfel
½ Dose Mandarinenorangen
Für die Sauce:
⅛ l Sahne
2 EL Tomatenketchup
Salz
Saft einer Zitrone
Paprika edelsüß
1 Prise Zucker
1 EL Weinbrand
zum Garnieren: 4 Salatblätter
kleines Bund Dill

Krabben auftauen, mit Zitronensaft beträufeln. Grapefruit schälen, filetieren und entkernen, das Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden. Apfel schälen, vom Kernhaus befreien und ebenfalls würfeln. Mandarinorangen abtropfen lassen. Krabben mit dem Obst mischen, einige zum Garnieren zurücklegen. Sahne mit den übrigen Saucenzutaten vermengen und würzen, die Krabben-Obst-Mischung damit überziehen. Vier Cocktailschalen mit je einem Salatblatt auslegen, den Cocktail vorsichtig durchmischen und auf die Schalen verteilen. Mit zurückbehaltenen Krabben und Dillsträußchen garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen.