

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 15. November 2016**



**Rezept von Konstantin Filippou**

**Flusskrebs auf marokkanische Art**

**20 Minuten (ohne Stehzeit)/ leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

12 Flusskrebse (gekocht und geschält), 100 ml Olivenöl, 3 Knoblauchzehen (geschält und geschnitten), 1 rote Zwiebel (grob geschnitten), 1 TL Safranfäden, 1 grüne lange Chilischote, Schale und Saft von 2 kleinen Salzzitronen (abgespült und fein gehackt), Saft von 1 ½ Zitronen, Maldonsalz, Pfeffer.

Für die Salzzitronen: 4 Zitronen, 100 g Meersalz, 3 Nelken, 1 Zimtstange, etwas frischer Koriander.

### **Zubereitung**

Für die Salzzitronen ca. 500 ml Wasser mit Nelken und Zimt aufkochen. Die Zitronen einlegen und 2-3 Minuten kochen. Die Zitronen und die Gewürze herausheben. Frisches Wasser aufkochen, die Zitronen und die Gewürze wieder einlegen und wieder 2-3 Minuten kochen. Diesen Vorgang noch ein drittes Mal wiederholen. Die Zitronen schichtweise mit dem Salz in Einmachgläser schichten, mit dem heißen Wasser auffüllen, verschließen und 2 Wochen im Kühlschrank marinieren.

Die Haut der Chilischote mit einem Kartuschenbrenner oder im Rohr schwärzen. Die Chilischote in Eiswasser legen und die Haut abziehen. Die Kerne entfernen und in Ringe schneiden. Für die Marinade Olivenöl, Knoblauch, Zwiebel, Safran und Chili in einer großen Schüssel vermischen. Die Schale einer Salzzitrone grob würfeln und gemeinsam mit dem Saft zugeben. Die Flusskrebse darin abgedeckt 2 Stunden kühl stellen.

Etwas Olivenöl mit Salz und Pfeffer erhitzen, die abgeriebene Schale einer Salzzitrone darin kurz anschwitzen, die Krebse mit der Marinade und etwas Zitronensaft zugeben und dünsten. Eventuell noch etwas Wasser zugeben. Vom Herd nehmen, Korianderblätter zugeben, mit Maldonsalz würzen. Die Krebse direkt aus dem Topf genießen.