Guédille mit Königskrabbe

Weltküche / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4-6	$$	40min	20min

Heute reisen wir kulinarisch nach Kanada und entdecken dort ein landestypisches Rezept aus Québec: die Guédille! Es handelt sich dabei um eine Art Hotdog mit einem extra fluffigen Brioche-Brötchen. Die klassischen Varianten werden mit Hummer oder Crevetten zubereitet, aber es gibt mittlerweile eine ziemlich grosse Vielfalt. So ist es nicht selten, dass man auch Guédilles mit Poulet, Ei oder Gemüse findet. Ich habe mich heute für eine Version mit Königskrabbe und Miso-Mayonnaise entschieden. Natürlich kannst du die einzelnen Komponenten aber auch abändern und z. B. eine klassische Mayo (hausgemacht oder aus dem Supermarkt) oder ein anderes Krustentier verwenden. Die Mengenangaben für die Brötchen ergeben 10 Stück, die in einem luftdichten Behälter gut mehrere Tage haltbar sind. Alternativ können sie auch eingefroren werden. Viel Spass beim Ausprobieren und guten Appetit!

Liste des ingrédients

Für die Brötchen

500g Mehl

4 EL Milchpulver

1 Päckchen Trockenhefe

1,5 TL Salz

2 EL Zucker

1,2 dl lauwarme Milch

1,2 dl lauwarmes Wasser

1 Ei (+1 weiteres zum Anstreichen)

55g weiche Butter

Für die Füllung

500g Krabbenfleisch (Königskrabbe)

1 Selleriestange

1/2 Bündel Schnittlauch

2 Zweige Estragon

3 EL Mayonnaise

1 EL weisse Miso-Paste

1 EL Zitronensaft

1/4 TL Cayenne-Pfeffer

Salz und Pfeffer

Butter zum Anbraten der Brötchen

Salatblätter zum Anrichten

Étapes de préparation

1

Das Mehl, das Milchpulver, die Hefe, das Salz und den Zucker in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Milch, Wasser und Zucker in einer anderen Schüssel vermischen und anschliessend zu den trockenen Zutaten geben. Dann den Teig für etwa 5 Minuten mit dem Knethaken kneten, damit sich alle Komponenten gut verbinden.



2

Die Butter hinzugeben und weiterkneten, bis sie vollständig eingearbeitet ist und sich der Teig gut vom Rand der Schüssel lösen lässt. Den Teig in eine andere, leicht gefettete oder geölte Schüssel geben, abdecken und entweder über Nacht im Kühlschrank oder 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen ungefähr verdoppeln.



3

Den Teig leicht mit der Faust schlagen, damit überschüssiges Gas entweicht. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 10 gleich grosse Portionen teilen und diese zu einem Rechteck von ca. 10*13 cm auswallen. Dann röhrenförmig aufrollen und den Teig durch leichtes Andrücken versiegeln.



4

Alle Brötchen in eine eingefettete rechteckige Auflaufform geben und zugedeckt für weitere 45 Minuten ruhen lassen. Danach mit dem verquirlten Ei bestreichen und für 15-20 Minuten in dem auf 180°C vorgeheizten Ofen backen, bis sie schön goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



5

Für die Füllung den Sellerie kleinschneiden, die Kräuter hacken und die Mayonnaise mit der Miso-Paste, Zitronensaft und Cayennepfeffer verrühren. Dann das Krabbenfleisch mit den restlichen Zutaten vermischen und nach Belieben würzen.



6

Die Seiten der Brote mit Butter bestreichen und sie anschliessend in der Pfanne (oder auf einer Grillplatte) toasten. Die Brötchen anschliessend aufschneiden und mit der Krabbenmischung füllen. Umgehend servieren und geniessen. Guten Appetit!

