



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand
tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Zubereitung King Crab Legs

Im Backofen

Backofen auf 200/220° vorheizen.

Je nach Grösse der Legs eine Backofentaugliche Form (z.B. Pyrexglas) oder das Kuchenblech $\frac{3}{4}$ mit kochendem Salzwasser auffüllen.

Für das Blech gilt: das Blech in den noch kalten Ofen auf die unterste Rille schieben, die Alufolie bereits hinten und an beiden Seiten fixieren (um den Blechrand legen, so dass ein genug grosser/hoher Tunnel mit der Öffnung nach vorne entsteht).

Die angetauten King Crab Legs in das Salzwasser legen und die Form oder das Kuchenblech mit einer Alufolie so zudecken, dass der Dampf nicht entweichen kann (den Alufolientunnel vorne schliessen/vorsichtig um den Kuchenblechrand legen)

15 Minuten (je nach Dicke der Legs) die Kings Crabs kochen.

Auf dem Kochherd

Kleinere Legs in eine Pfanne mit kochendem Salzwasser legen und ca. 10 Minuten (je nach Dicke der Legs) auf mittlerer Stufe kochen. Die Legs sollten in der Pfanne ganz mit Wasser bedeckt sein.

Tip

Traditionell werden die King Crab Legs mit ausgelassene, warme Butter oder Zitronenschnitze serviert.