

# Avocado mit Flusskrebse

## Avocats aux écrevisses



### Zutaten für drei Personen:

1 reife Avocado  
2 Zitronen  
100 g Flusskrebse, ersatzweise  
Krabben in Lake

### Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Estragonessig oder  
Weißweinessig  
1/2 TL Dijon-Senf  
4 EL Olivenöl

1. Die Flusskrebse bzw. die  
Krabben abgießen.

2. Salz, Pfeffer mit 2 EL  
Estragonessig gut mis-  
chen. 1/2 TL Dijon-Senf  
untermischen, viel rühren.  
Das Olivenöl zugeben,  
wieder gut rühren.

3. Die Avocado längs  
dritteln, schälen und in  
Scheiben schneiden. Mit  
Zitronensaft beträufeln,  
damit die Scheiben ihr  
frisches Aussehen behal-  
ten.

4. Auf jede Avocadoscheibe  
eine Krabbe oder einen  
Flusskrebs setzen. Mit  
wenig Vinaigrette beträu-  
feln.

5. Mit Zitronenscheiben  
garnieren.

### Hinweise:

Auf jede Avocadoscheibe  
kann man noch etwas  
Feldsalat geben.

### Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.  
10 min, Vorspeisen, Amuse-  
Gueule, Meeresfrüchte,  
Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.01.2019