

Flusskrebse auf Blattsalaten



Zutaten für vier Personen:

16-20 Flusskrebse (gekocht)
Kopfsalat (einige Blätter)
Radicchio (einige Blätter)
Feldsalat (ca. 60 g)
Romana (ein kleines Romana-Herz)
Endivien (einige Blätter)
80-120 g Champignons
3-4 Zitronen

Vinaigrette:

Saft von 1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Msp Zucker
1 EL neutrales Öl
3 EL Olivenöl

1. Salate waschen, in kleine Stückchen reißen und verlesen. Nach dem Waschen gut abtropfen lassen oder trocknen. Champignons putzen und in dünne Scheiben hobeln.
2. Vinaigrette rühren, am besten mit einem Milchaufschäumer mixen.
3. Salate mischen und in der Vinaigrette wenden. Auf größeren Portionstellern anrichten. Champignonscheiben mit Vinaigrette beträufeln und verteilen.
4. Flusskrebse gründlich waschen, abtropfen lassen und auf den Salattellern mit Zitronenscheiben anrichten.

Hinweise:

Für das Auslösen der Flusskrebse braucht man

- (Suppen-)Teller für die Karkassen
- Fingerschälchen mit Zitronenwasser
- viele Servietten

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.01.2023