

	© Brunnwirt

Dauer: Mittel
Kategorie: Vorspeisen und Salate
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Familie Brandstätter

Zutaten

Marinierte Flusskrebse		
	Flusskrebse	
ETWAS	Butter	
	Salz	
Avocado		
2	Avocados	
3 EL	Zitronensaft	
	Salz	

		frisch gemahlener Pfeffer
	Salat & Walnus	
-		Blattsalat
٠	1 EL	Dijonsenf
•	5 EL	Apfelessig
٠	5 EL	Wasser
٠	1 PRISE	Salz
•	1 PRISE	Zucker
•	50 ML	Walnussöl

Zubereitung

Marinierte Flusskrebse

- 1. Flusskrebse in ausreichend kochendes Wasser geben und ca. 1,5 Minuten kochen lassen und danach in kaltem Wasser abkühlen.
- 2. Das Fleisch aus den Scheren und dem Schwanz ausbrechen, anschließend in etwas leicht gesalzener Butter vorsichtig erwärmen.

Nicht zu heiß werden lassen, da sie sonst nicht mehr so knackig sind.

Avocado

- 1. Avocado vom Kern und der Schale befreien.
- 2. Das Avocadofleisch zerdrücken und mit frischer Zitrone, Salz und Pfeffer zu einer Creme vermengen.

Salat & Walnussdressing

1. Blattsalate waschen und beliebig zerteilen.

2.	Für das Dressing bis auf das Öl alles gut mit dem Stabmixer mixen und das Öl nach und nach		
	einmixen.		