



© 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 & Walnussdressing

Blattsalat

1 EL Dijonsenf

5 EL Apfelessig

5 EL Wasser

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 einmischen.