

Flusskrebse-Cocktail mit Früchten



Zutaten für vier Personen:

100 g gekochte ausgelöste Flusskrebse
6-8 Mandarinspalten
40-50 g Apfelstückchen
Mangostückchen (optional)
1 hartes Ei (nur das Eiweiß)
wenig ganz feine Karottenstreifen (1/4 einer Karotte)
1 gehackter sehr frischer Champignon (optional)

Sauce:

6 EL Sahne
2 EL Natur-Joghurt
2 EL Crème fraîche
wenig Salz
eine kleine Prise Zucker
1 Prise Curry
1 Prise Kurkuma

Rosenpaprika scharf
1/4 TL Senf
3 EL Orangensaft
besondere Hilfsmittel:
Julienne-Schneider

Zubereitung:

1. Flusskrebse aus der Verpackung nehmen, in einem Sieb abwaschen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Auf Küchentüchern trocknen. Nach Wahl auch noch kleiner schneiden.
2. Apfel schälen und wie die Mandarinspalten in ziemlich kleine Stückchen schneiden. Optional Ei hart kochen, Eigelb entfernen und Eiweiß fein

würfeln. Sehr frischen Champignon dünn schälen und fein hacken. Karotte schälen und in feine Julienne-Streifen raspeln.

3. Alle Zutaten für die Sauce verrühren und mit den Einlagen vorsichtig vermengen.

Hinweise:

Statt Flusskrebse kann man auch kleiner geschnittene gekochte Partygarnelen verwenden. Vorsicht bei Curry und Kurkuma: nach und nach zugeben, zwischendurch Geschmack testen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Flusskrebse, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023