AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Frühling	international

FLUSSKREBS AN COCKTAIL-SAUCE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die kleinen Krebse sind geschmacklich und von der Konsistenz her eine gute Alternative zu Crevetten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Eier	1 EL	Cognac
1 dl	Sonnenblumenöl	2 TL	Worcestersauce
1 EL	Tomatenpüree	400 g	Flusskrebse, vorgekochte
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. *Schnelle Mayonnaise* zaubern.
2. Tomatenpüree, Cognac, Worcestersauce mit der Mayonaise verrühren. Schärfe bestimmen und abschmecken. Flusskrebse zur Garnitur beiseite legen. Den Rest der Krebse unter die Sauce ziehen und kühl stellen.
3. Den Salat rüsten, waschen und trocken schleudern. Salatspitzen auf den Tellerrand legen. Restlichen Salat zerzupfen und in die Mitte legen.
4. Flusskrebse in der Tellermitte anrichten. Mit den Flusskrebsen ohne Sauce dekorieren.

TIPP: Ketchup kann Tomatenpüree ersetzen. Mit einem fein gehackten Küchenkraut ihrer Wahl (Koriander, Dill oder Petersilie) kann die Sauce abgerundet werden. Zwei verschieden farbige Salate und hauchdünn geschnittene Saisonfrüchte, hier Erdbeeren, schmücken den Teller.