

Bunter Spargelsalat in Zitronen - Vanilledressing mit Flusskrebsen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, leicht, stimmig, eine tolle Geschmackskombination, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für den Salat:
- 250 g küchenfertiges Flusskrebsfleisch
- ½ Kopf Frisèe Salat (Krause Endivie)
- 250 g grüner Spargel
- 250 g weißer Spargel
- 1 große Tomate, entkernt, abgezogen, in kleinen Würfeln
- 1 El Zitronenmelisse, gehackt
- 80 g Butter
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- Für den Zitronen - Vanilledressing:
- Saft 1 Zitrone
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Mark 1 Vanillestange
- Salz, Pfeffer, ev. eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst den Spargel schälen, den "Grünen" nur im unteren Drittel.

Schritt3

In kochendes Salzwasser mit einer Prise Zucker recht „bissfest“ blanchieren / kochen.

Schritt4

In kaltem Wasser abkühlen und schräg in 4 - 5 cm lange Stücke schneiden.

Schritt5

Den Frisèe Salat zunächst putzen, in mundgerechte Stücke zupfen und in kaltem Wasser eine ½ Stunde „knackig auffrischen“.

Schritt6

Trocken auf 4 Vorspeisentellern verteilen.

Schritt7

Nunmehr den Spargel in heiße Butter geben, mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Vanillemark, 2 - 3 min. braten / schmoren.

Schritt8

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen.

Schritt9

In die gleiche Pfanne, das abgetropfte Flusskrebsfleisch ganz kurz anschwanken und mit dem Spargel auf dem Frisèesalat verteilen, anrichten.

Schritt10

Der Dressing:

Schritt11

Den Zitronensaft zum Fond geben, etwas reduzieren, herzhaft mit Salz und Pfeffer nachschmecken und die restliche kalte Butter unterrühren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Etwas abkühlen lassen und über den Salat träufeln, die Tomatenwürfel drüber streuen..

Schritt14

Dazu warmes, krosses Baguette reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunter spargelsalat, leicht, sommerrezepte, spargel, stimmig

[https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spargelsalat-in-zitronen-vanilledressing-mit-flusskrebse/](https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spargelsalat-in-zitronen-vanilledressing-mit-flusskrebse)