

Lauwarmer Salat von Frühlingsgemüse mit Krebschwänzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, leicht, frühlingshaft, eine wahre Augenweide

Zutaten

- 28 Stück küchenfertige Krebschwänze
- 8 gleichmäßig kleine Spitzmorcheln
- 1 - 2 Bündchen junger Frühlingslauch
- 4 junge Mini Möhren
- 8 Stangen grüner Spargel
- 12 kleine Kirschtomaten
- Etwas frischer Kerbel und Dill
- Für den Dressing:
 - 1/8 l Hühnerbrühe
 - Etwas heller Balsamico
 - 4 El Traubenkernöl
 - 1 El Meaux Senf
 - Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Morcheln in kaltem Wasser 10 - 15 min. einweichen.

Schritt3

Die Krebschwänze auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm entfernen.

Schritt4

Die Kirschtomaten kurz 1 min. brühen, abkühlen, schälen., Blüte entfernen

Schritt5

Die Mini Möhren putzen ev. schälen auf gleiche Größe schneiden.

Schritt6

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, schräg halbieren.

Schritt7

Den Frühlingslauch putzen, etwas dritteln und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Die Möhren, den Frühlingslauch, die Morcheln und den Spargel einzeln in ein flaches Sautoire setzen.

Schritt10

Salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss, sowie etwas von der Hühnerbrühe darüber geben.

Schritt11

Bei geschlossenem Deckel 5 - 6 min. leise „simmern“ lassen,

Schritt12

„al dente“ halten. Anschließend heraus fangen, mit den Kirschtomaten in eine Salatschüssel geben.

Schritt13

Der Dressing:

Schritt14

Den Pochierfond mit dem Senf, weißem Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zucker pikant abschmecken .Mit dem tollen Traubenkernöl aufschlagen.Das Gemüse, die Kräuter und die Krebschwänze damit marinieren, etwas durchziehen lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Das bunte Gemüse mit den Krebschwänzen lässt sich nach dem Farbenspiel wunderbar auf einem

dekorativen Vorspeisenteller arrangieren.

Schritt17

Mit einigen frischen, gezupften Kräutern und einigen Blättchen Frisée Salat zu einer reinen Augenweide arrangieren, mit Röstbrot servieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, edel, frühlingshaft, ostern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lauwarmer-salat-von-fruehlingsgemuese-mit-krebsschwaenzen/>