

# Leipziger Allerlei - Gemüsesalat mit Flusskrebse

- **Küche:**DDR Rezepte
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, "Sterne verdächtig", für einen besonderen Anlass

## Zutaten

- 12 frische Flusskrebse in der Schale
- 400 ml Fischfond
- 12 - 16 Morcheln, eingeweicht
- Je 12 weiße und grüne Spargelspitzen, geschält
- 8 junge kleine Frühlingsmöhren, geputzt, gewaschen
- 300 g frische Erbsenschoten, gewaschen, gefädelt
- 1 kleiner Kohlrabi in Spalten
- 4 mittelgroße Champignons, geputzt, gesäubert, in hauchdünnen Scheiben gehobelt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 5 El Traubenkernöl
- 20 g Butter
- 1 Tl Tomatenmark
- 2 - 3 El Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Krebs Vinaigrette:

### Schritt2

Die Krebse für 4 min. in sprudelndes Salzwasser mit etwas Kümmel geben, kalt abschrecken und die Schwänze ausbrechen: Krebsnasen und Schalen säubern und etwas zerstoßen.

### **Schritt3**

Die Schalotten - und Knoblauchwürfelchen in 1 El Traubenkernöl anrösten, das Tomatenmark mit angehen lassen.

### **Schritt4**

Mit dem Essig ablöschen und dem Fischfond aufgießen, ca. 30 min. köcheln lassen.

### **Schritt5**

Passieren und auf etwa 100 ml einkochen lassen.

### **Schritt6**

Das restliche Öl und den Weißweinessig mit dem Mixstab unter mixen, salzen, pfeffern, mit etwas Zucker pikant nachschmecken.

### **Schritt7**

Die Morcheln im Einlegefond 4 - 5 min. garen, blanchieren, danach mit den Krebschwänzen in etwas Butter 1- 2 min. anschwanken, salzen, pfeffern.

### **Schritt8**

Die Erbsenschoten, den Spargel, Frühlingsmöhren und Kohlrabi in Salzwasser nacheinander ca. 6 min. „bissfest“ garen, kalt abschrecken.

### **Schritt9**

In der Krebs Vinaigrette mit den Krebschwänzen und Morcheln marinieren.

### **Schritt10**

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Das Leipziger Allerlei Gemüseallerlei nach dem Farbenspiel appetitlich anrichten.

### **Schritt13**

Darüber die Krebschwänze placieren, restliche Krebs - Vinaigrette drüber träufeln. Die rohen Champignons dünn darüber hobeln.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** champignons, erbsenschoten, flusskrebse, frühlingshaft, kohlrabi, leipziger allerlei, morcheln, traubenkernöl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leipziger-allerlei-gemuesesalat-mit-flusskrebsen/>