



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/>