

Spargel - Eiersalat mit Flusskrebsen und Kresse

- **Portionen:** 5
- **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' : '5', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, sommerlich, appetitlich bunt, einfach, schnell gemacht

Zutaten

- 200 g weißer Spargel
- 150 g grüner Spargel
- 125 g Flusskrebse, küchenfertig
- 10 hart gekochte Eier
- 2 El Zitronensaft, etwas Abrieb
- 1/2 kleine Chilischote in feinen Würfeln
- 1 kleine Schachtel Kresse, gewaschen, grob gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Für den Dressing:
 - 2 Eigelbe
 - 2 El weißer Balsamico
 - Etwas Rosenpaprika
 - 1 Tl Senf,
 - 1 Prise Salz oder auch Englisches Senfpulver
 - 200 ml Pflanzenöl
 - 1 - 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Salat:

Schritt2

Zunächst den weißen Spargel herkömmlich im oberen Drittel vom Kopf aus schälen, im unteren Drittel etwas mehr.

Schritt3

Den " Grünen" eventuell nur im unteren Viertel, holziges noch etwas kappen.

Schritt4

Die Spargelschalen und Abschnitte zunächst 5 min. in Salzwasser mit 1 Prise Zucker auskochen, die Schalen wieder entfernen.

Schritt5

Nunmehr den Spargel "bissfest" garen, heraus nehmen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden. Mit den Flusskrebse mischen, etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben und mit dem Zitronensaft marinieren.

Schritt6

Der Dressing:

Schritt7

Die Eigelbe, Senf, Rosenpaprika und eine Prise Salz in einen hohen Messbecher geben und mit dem Pürierstab kurz mixen; nach und nach hochoffig das Öl dazu geben, herzhaft nachschmecken.

Schritt8

Nunmehr den Dressing unter den Spargel - Eier - Flusskrebseansatz heben, anmachen und mit der gehackten Kresse und etwas geschlagener Sahne vollenden; nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Auf / mit einigen kleinen Frisée - Blättchen anrichten und dazu geröstetes Brot reichen.

Rezeptart: Eierspeisen, Salatrezepte **Tags:** eier, flusskrebse, kresse, saisonal, salat, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-eiersalat-mit-flusskrebse-und-kresse/>