

Avocado mit Flusskrebsen

Avocats aux écrevisses



Zutaten für drei Personen:

1 reife Avocado
2 Zitronen
100 g Flusskrebse, ersatzweise
Krabben in Lake

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Estragonessig oder
Weißweinessig
1/2 TL Dijon-Senf
4 EL Olivenöl

1. Die Flusskrebse bzw. die
Krabben abgießen.

2. Salz, Pfeffer mit 2 EL
Estragonessig gut mi-
schen. 1/2 TL Dijon-Senf
untermischen, viel rühren.
Das Olivenöl zugeben,
wieder gut rühren.

3. Die Avocado längs
dritteln, schälen und in
Scheiben schneiden. Mit
Zitronensaft beträufeln,
damit die Scheiben ihr
frisches Aussehen behal-
ten.

4. Auf jede Avocadoscheibe
eine Krabbe oder einen
Flusskrebs setzen. Mit
wenig Vinaigrette beträu-
feln.

5. Mit Zitronenscheiben
garnieren.

Hinweise:

Auf jede Avocadoscheibe
kann man noch etwas
Feldsalat geben.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.
10 min, Vorspeisen, Amuse-
Gueule, Meeresfrüchte,
Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2024