

Flusskrebse auf Kopfsalatherz



Zutaten für 6 Personen:

12 ausgelöste gekochte Flusskrebse

1 Kopfsalatherz

Zitronensauce:

Saft einer Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

4 EL Olivenöl

1. Kopfsalatherz in Blätter teilen, waschen und trocknen. Blätter zurechtschneiden oder zurechtzupfen.

2. Zitronensauce aus dem Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer, Zucker und 4 EL Olivenöl mit einem Schneebesen rühren.

3. Blätter durch die Zitronensauce ziehen, auf kleinen Vorspeisellern anrichten und mit jeweils zwei gekochten und ausgelösten Flusskrebsen belegen.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023