



Lauwarmer Salat von Flusskrebse

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)



- | | |
|-----------|------------------------------|
| 400 Gramm | Flusskrebse nur die Schwänze |
| 2 Stück | Weißer Zwiebeln |
| 1 Stange | Staudensellerie |
| 1 Stück | Zitrone |
| 130 ml | Olivöl |
| 1 TL | Senf |
| ¼ Bund | glatte Petersilie |
| ½ Stück | Fenchelknolle |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

Die Zwiebeln fein würfeln und in einen Behälter geben. In einem separaten Behälter aus 100 ml des Öls, dem Senf und dem Saft der Zitrone eine homogene Sauce herstellen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Sellerie und Fenchel fein würfeln und zu den Zwiebeln geben, gut mischen. Dann Salzen und mit der Sauce überziehen

Eine Pfanne mit den restlichen ÖL erwärmen und darin die Flusskrebse kurz anschwemmen. Die Petersilie fein hacken.

Sauce, Petersilie und Gemüse in eine Schale geben, gut vermischen auf 2 Tellern anrichten dann die Flusskrebse darauf anrichten.