

Spargel-Krabbensalat

by Andreas - Sonntag, Mai 18, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/spargel-krabbensalat/>

Frischer Spargel und Krabben passen wunderbar zusammen. Mit ein wenig Sahne, Butter und Zitronensaft hat man ganz schnell einen leckeren Frühlingssalat

1 kg Spargel

200 gr. Krabben

2 Schalotten

100 gr. Crème Fraîche

50 ml Sahne

3 EL Butter

1 EL Mehl

3 EL Zitronensaft

Zucker

Pfeffer

Salz

Den Spargel schälen und in kurze Stücke schneiden. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Zucker würzen. Nun die Spargelstücken ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Unterdessen die Schalotten schälen und fein würfeln. Mit der Butter glasig anbraten. 1 EL Mehl einrühren bis das Mehl sich gelb färbt. Mit der Sahne ablöschen. Gut umrühren. Den restlichen Zitronensaft, Pfeffer und Salz und die Crème Fraîche unterrühren. Die Krabben beifügen und kurz erwärmen. Die abgekühlten Spargelstücken unterheben. Dazu einen grünen Salat oder Rucola.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station