FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Flusskrebssalat mit Mango und Zitrusdressing

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Eigelb
- 1 TL Englischer Senf (scharf)
- 6 EL Olivenöl
- Saft von 1 Orange
- Saft von 1 Zitrone
- Saft von 1 Limette
- 200g junger Spinat
- 40g Croûtons
- 400g Flusskrebsfleisch
- 2 Mangos, geschält und gewürfelt
- 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1) Das Eigelb mit dem Senf in einer großen Edelstahlschüssel verschlagen. Nach und nach das Öl zugießen, dabei ständig weiterschlagen, bis sich eine mayonnaise-ähnliche Emulsion gebildet hat. Behutsam den Saft der Zitrusfrüchte unterrühren.
2) Die Spinatblätter und Croûtons in eine zweite Schüssel geben, mit der Hälfte des Dressings übergießen und alles vermengen.
3) Das Flusskrebsfleisch, die Hälfte der Mangowürfel und das Paprikapulver in dem restlichen Dressing wenden, bis alle Zutaten gleichmäßig vom Dressing überzogen sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4) Die Spinatblätter und Croûtons auf Tellern anrichten und das Flusskrebsfleisch mit den Mangos dekorativ darauf verteilen. Mit den restlichen Mangowürfeln garnieren und servieren.

Alternative Fische: Taschenkrebs, Garnele

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team