



Fruchtiger Flusskrebssalat in Currysahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Flusskrebssalat in Currysahne klingt im ersten Moment zugegeben etwas ungewohnt. Wenn man sich das Rezept aber einmal genauer ansieht, merkt man sehr schnell das Es eine sehr fruchtige, pikante Angelegenheit sein kann, die man sich da auf den Teller zaubert. Die Kombination bestehend aus feurigem Curry und süßlicher Mango sind besonders für den Gaumen ein geschmackliches Erlebnis.

Wissenswertes zum Flusskrebs

Wer sich weitergehend informieren möchte über die Flusskrebs Haltung und schon immer mal wissen wollte wie viele Kalorien Flusskrebs hat, wo seine Herkunft liegt und wann die Saison für Flusskrebse eigentlich ist, dem sei dieser sehr informative Artikel über den Flusskrebs ans Herz gelegt.

Zutaten

- **Für den Flusskrebssalat:**
- 400 g küchenfertige Flusskrebse
- 1 reife aber noch feste Mango, grob gewürfelt
- 1 Orange in Filets
- Etwas frisch geriebenen Ingwer (2 cm)
- Saft 1 Limone
- Etwas Limonenabrieb
- 100 g Staudensellerie in kleinen Würfeln
- Salz, Pfeffer
- **Für die Currysahne:**
- 1 Becher Creme fraiche
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 gehäufte Teelöffel Currypulver
- Etwas Butter
- 1 Tl Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz / Flusskrebssalat:

Schritt2

Die Mangowürfel mit den Orangetheefilets und den Staudenselleriewürfel mischen. Den geriebenen Ingwer, Limonensaft und Abrieb dazu geben und die ausgedrückten Flusskrebse (enthalten oft noch Meerwasser) unterheben. Alles etwas durchziehen lassen.

Schritt3

Die Currysahne:

Schritt4

In einer Stielpfanne etwas Butter auslassen und das Currypulver dazu geben. Mit dem Schneebesen rühren, den Curry etwas „ausschwitzen“ und abkühlen lassen.

Schritt5

Crème fraîche mit dem Honig und dem Curry glatt rühren, salzen, etwas pfeffern und mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt6

Zum Ansatz geben, locker unterheben, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag: Auf knackigen Frisèeblättern anrichten und Röstbrot und kalte Butter dazu reichen.

Rezeptart: Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtiger-flusskrebssalat-in-currysahne/>