



# Lauwarmer Salat von Frühlingsgemüse mit Krebschwänzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, leicht, frühlingshaft, eine wahre Augenweide

## Zutaten

- 28 Stück küchenfertige Krebschwänze
- 8 gleichmäßig kleine Spitzmorcheln
- 1 - 2 Bündchen junger Frühlingslauch
- 4 junge Mini Möhren
- 8 Stangen grüner Spargel
- 12 kleine Kirschtomaten
- Etwas frischer Kerbel und Dill
- Für den Dressing:
  - 1/8 l Hühnerbrühe
  - Etwas heller Balsamico
  - 4 El Traubenkernöl
  - 1 El Meaux Senf
  - Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Morcheln in kaltem Wasser 10 - 15 min. einweichen.

### Schritt3

Die Krebschwänze auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm entfernen.

#### **Schritt4**

Die Kirschtomaten kurz 1 min. brühen, abkühlen, schälen., Blüte entfernen

#### **Schritt5**

Die Mini Möhren putzen ev. schälen auf gleiche Größe schneiden.

#### **Schritt6**

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, schräg halbieren.

#### **Schritt7**

Den Frühlingslauch putzen, etwas dritteln und auf gleiche Größe schneiden.

#### **Schritt8**

Der Ansatz:

#### **Schritt9**

Die Möhren, den Frühlingslauch, die Morcheln und den Spargel einzeln in ein flaches Sautoire setzen.

#### **Schritt10**

Salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss, sowie etwas von der Hühnerbrühe darüber geben.

#### **Schritt11**

Bei geschlossenem Deckel 5 - 6 min. leise „simmern“ lassen,

#### **Schritt12**

„al dente“ halten. Anschließend heraus fangen, mit den Kirschtomaten in eine Salatschüssel geben.

#### **Schritt13**

Der Dressing:

#### **Schritt14**

Den Pochierfond mit dem Senf, weißem Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zucker pikant abschmecken .Mit dem tollen Traubenkernöl aufschlagen.Das Gemüse, die Kräuter und die Krebschwänze damit marinieren, etwas durchziehen lassen.

#### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt16**

Das bunte Gemüse mit den Krebschwänzen lässt sich nach dem Farbenspiel wunderbar auf einem

dekorativen Vorspeisenteller arrangieren.

### **Schritt17**

Mit einigen frischen, gezupften Kräutern und einigen Blättchen Frisée Salat zu einer reinen Augenweide arrangieren, mit Röstbrot servieren.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, edel, frühlingshaft, ostern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lauwarmer-salat-von-fruehlingsgemuese-mit-krebsschwaenzen/>