

Salat von Flusskrebse auf einem Mango Carpaccio

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frühlingshaft, edel, fruchtig und schnell gemacht

Zutaten

- Für den Salat von Fluss Krebsen:
- 300 g Fluss Krebsfleisch, küchenfertig
- 1 große, vollreife Mango
- ½ Peperoni in kleinen Würfeln
- Das „Weiße“ einer Stange Frühlingslauch in kleinen Würfeln
- 3 El Tomate Concassée
- 1 Tl frisch geriebenen Ingwer
- 2 El Crème fraîche
- Einige Blättchen Frisée Salat und Zitronenmelisse
- Salz und Pfeffer
- Für den Dressing:
- Saft einer ½ Limette
- Etwas Limettenabrieb
- Saft einer ½ Orange
- 1 Tl Honig
- 50 ml Traubenkernöl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Salat:

Schritt2

Die Fluss Krebse ev. noch einmal ausdrücken, könnten noch etwas Lake enthalten.

Schritt3

Die fein geschnittenen Peperoni, den Ingwer, Tomate concassée und den Frühlingslauch unterheben.

Schritt4

Alles mit Crème fraiche mengen, um eine leicht „sämige“ Bindung zu erhalten, nachschmecken.

Schritt5

Der Dressing:

Schritt6

Den Limettensaft und Abrieb mit dem Honig und dem Orangensaft verrühren und mit Traubenkernöl „aufziehen, .aufmixen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Mango schälen, den Kern entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt9

Einen großen, dekorativen Vorspeiseteller gleichmäßig rund auslegen und mit dem Dressing marinieren: (Das geht gut mit einem Küchenpinsel)

Schritt10

Einige getunkte Frisée Blättchen in die Mitte setzen und darüber den bunten Krebsalat placieren.

Schritt11

Mit einigen kleinen, gezupften Melisseblättchen garnieren..

Schritt12

Dazu reiche ich krosses Baguette oder Ciabatta Brot und Butter.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, fruchtig, ingwer, krebse, leicht und schnell gemacht, mango

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salat-von-flusskrebse-mango-carpaccio/>