



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

Lauwarme Flusskrebse auf Salatherzen mit Kalbskopf, Nussbutterschaum und Kernöl

Salatfleckerl:

400 g gewaschenen Kopfsalat (oder Romanasalatherzen)

200 g Nudelteig Fleckerl

150 g Gepresster Kalbskopf, in Würfel geschnitten

3 EL getrocknete Tomaten

2 EL geröstete und gehackte Kürbiskerne

1 EL knusprige Speckwürfel

Butter, Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer

Weißer Balsamessig



Geflügel- oder Gemüsefond

24 Stck. ausgelöste Flusskrebse und Scheren von österreichischen Signalkrebsen

Salat in Stücke schneiden und in Butter - Olivenölmischung anbraten, mit Salz etwas würzen und mit Zucker bestreuen, Tomaten, Kürbiskerne und Speck dazugeben, mit etwas Fond ablöschen und kurz dünsten, den Kalbskopf einschwenken, mit kalter Butter montieren und mit etwas Essig abschmecken.

Zusammen mit den Krebsen servieren!

Nussbutterschaum:

100 g gekochte Kartoffeln

0,5 l Geflügelfond

Salz, Muskat

120 g braune Butter