

# Kochen mit Klaus

## Flusskrebs-Cocktail mit Calvados

**Zutaten: (Für 6-8 Personen)**

- 400 g Flusskrebse, 4 Lauchzwiebeln, 1 Apfel, 1 Dose Mandarinen,
- 1 Möhre, 80 g TK-Erbesen, 100 g Crème fraîche, Zucker, Salz, Pfeffer,
- Zitronensaft, 250 g Ketchup, 150 g Mayonnaise, 50 g Salatcreme,
- 2-3 EL Calvados, Butter, 2 EL TK-Petersilie, grüne Salatblätter

### Zubereitung:

1. Flusskrebse kalt abspülen, abtropfen lassen u. kleiner schneiden (4-5 St. beiseite legen). Zwiebelweiß fein hacken, -grün in breite Ringe schneiden. Möhre schälen, klein würfeln. Apfel schälen, entkernen, klein würfeln u. mit 1 EL Zitronensaft vermengen. Mandarinen abgießen, Saft aufheben.



2. Möhren u. Zwiebelweiß in heißer Butter weich dünsten, Apfel, Erbsen u. Lauchgrün kurz mitdünsten. Alles abkühlen lassen.



3. Ketchup, Mayo, Salatcreme, 3 EL Mandarinenensaft, 1 EL Zitronensaft, Crème fraîche u. Calvados verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Petersilie abschmecken. Abgekühltes Gemüse mit Mandarinen (bis auf 4-5 St.) u. Flusskrebsen unterrühren.



4. Salatblätter in eine Servierschale legen u. den Flusskrebs-Cocktail einfüllen. Mit übrigen Garnelen, Mandarinen u. Petersilie garnieren. Bis zum Servieren abgedeckt kühl stellen.

***Tipp des Chaoten: Dazu Toast oder Baguette genießen. Lecker!***



Erstellt von Klaus am 31.12.2014