

Kalter Nudelsalat mit Flusskrebsen, Zitronen-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für die Zitronen-Vinaigrette:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle	1 EL Ahornsirup
100 ml Olivenöl	Pfeffer	

Für den Nudelsalat:

200 g schwarze Spaghettini	20 vorgek. Flusskrebsschwänze	10 Datterini-Tomaten
1 rote Chilischote	2 Zweige Basilikum	4 Zweige Koriander
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für die Zitronen-Vinaigrette:

Die Zitrone heiß abwaschen und mit einem Sparschäler 1-2 größere Stücke Schale abschälen. Saft auspressen und beides in einen Topf geben. Knoblauchknolle mit einem Messer oder Plattierisen andrücken.

Mit in den Topf in den Saft legen. Ahornsirup mit dazugeben. Kurz umrühren und leicht reduzieren lassen. Knoblauch und Zitronenschale herausnehmen und Flüssigkeit mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Für den Nudelsalat:

Spaghettini in kochendem Salzwasser al dente garen und in Eiswasser abschrecken bis sie lauwarm sind. Ein wenig Olivenöl dazugeben damit sie nicht aneinander kleben. Chili in feine Ringe schneiden.

Kirschtomaten vierteln. Alles zusammen mit den Spaghettini in einer Schüssel mit der Vinaigrette vermengen. Flusskrebse unterheben. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Basilikum- und Korianderblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden und zum Schluss in den Salat geben.

Cornelia Poletto am 06. August 2024