

# Spargel-Rucola-Salat an Birne und Flusskrebse anno 1911

**Für 4 Personen**

**Salat:**

300 g Spargel, grün	150 g Rucola	300 g Flusskrebse, gegart
Zucker	Salz	

**Dressing:**

1 Birne	1 EL Walnüsse	4 EL Spargelsud
Olivenöl	Balsamico	Salz
Pfeffer	Zucker	

**Anrichten:**

50 g Pecorino	20 g Schokolade, zartbitter
---------------	-----------------------------

Salat:

Den Spargel schälen und in etwas gezuckertem und gesalzenem Wasser blanchieren. Den Spargel in Stifte schneiden, dabei die Köpfe ganz lassen. Den Spargelsud für das Dressing aufbewahren. Den Rucola putzen. Die Flusskrebse auslösen und mit den Spargelstiften und dem Rucola vermengen.

Dressing:

Die Birne schälen und sehr fein schneiden. Die Walnüsse grob hacken. Spargelsud, etwas Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker und die Birnen- und Walnusswürfelchen dazu geben.

Anrichten:

Das Dressing über den Salat geben und mit geriebenem Pecorino bestreuen. Die Schokolade ebenfalls fein reiben und den Tellerrand damit garnieren.

Horst Lichter am 01. Juli 2011