

# Lauwarmer Salat, Krebschwänze, Gewürz-Kräuter-Butter

Für vier Personen

## Salat:

0,5 Bund Spargel, grün	2 Bund Minikarotten	1 Kohlrabi
80 g Zuckerschoten	2 kl. Rote Bete, geschält	1 – 2 TL Puderzucker
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	0,25 Schote Vanille
5 Kapseln Kardamom	80 ml Gemüsebrühe	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 TL Dijonsenf	3 EL Olivenöl, mild	Chilisalz, mild, Salz

## Krebschwänze:

150 g Krebschwänze	5 EL Gemüsebrühe	1 Zehe Knoblauch
2 Scheiben Ingwer	1 TL Café de Paris	1 EL Butter
1 TL Butter, braun	1 EL Frühlingskräuter, gehackt	Chilisalz, mild

## Schnittlauchsahne:

1 Bund Schnittlauch	1 EL Gemüsebrühe	100 g Sahne
---------------------	------------------	-------------

Chilisalz, mild

## Anrichten:

2 Handvoll Friséesalatblättchen	1 EL Dillspitzen	Blüten
---------------------------------	------------------	--------

Salat: Den Spargel im unteren Drittel schälen und das holzige Ende entfernen. Die Stangen schräg in drei bis vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Von den Karotten das Grün bis auf einen Zentimeter kürzen, die Karotten schälen. Den Kohlrabi schälen, die holzigen Teile abschneiden, in Spalten schneiden und diese formschön zuschneiden. Von den Erbsenschoten die Enden abschneiden, schräg halbieren, in Salzwasser zwei Minuten bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Rote Bete in Spalten schneiden, einmal kurz in Salzwasser aufkochen und abtropfen lassen. Etwa einen bis zwei Esslöffel Saft der Zitrone auspressen und eine Messerspitze Zitronenschale abreiben. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schmorpfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Spargel, Karotten und Kohlrabi mit Knoblauch, Ingwer, angegedrückten Kardamomkapseln und ausgekratzter Vanilleschote dazu geben, darin farblos anschwitzen, die Brühe angießen, einen Deckel aufsetzen und das Gemüse darin fast weich garen. Auf ein Sieb gießen und den Sud auffangen. Zitronensaft, Senf, Zitronenabrieb und Olivenöl hinein mixen und mit Chilisalz würzen. Das gedünstete Gemüse mit Zuckerschoten und Rote Bete-Spalten damit marinieren.

Krebschwänze: Die Krebschwänze in einem Sieb unter fließend kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Brühe mit Café de Paris erwärmen. Die Krebschwänze mit Knoblauch und Ingwer darin erhitzen, Butter, braune Butter und Kräuter dazugeben und noch kurz darin ziehen lassen. Mit mildem Chilisalz würzen.

Schnittlauchsahne: Den Schnittlauch putzen, in feine Röllchen schneiden und einen Esslöffel davon abnehmen. Den übrigen Schnittlauch fein pürieren und dabei nur so viel Flüssigkeit hinzugeben wie unbedingt notwendig. Die Sahne mit einem Esslöffel Schnittlauchpaste verrühren, die Schnittlauchröllchen darunterziehen und mit Chilisalz würzen. (Übrige Schnittlauchpaste kann eingefroren werden.)

Anrichten: Den Frühlingsgemüsesalat auf angewärmten Tellern verteilen, die Krebschwänze darauf anrichten und mit Friséesalat, Dill und Blüten garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. März 2012