

## Gemüse-Salat Leipziger Allerlei

### Für 4 Personen:

12 Flusskrebse	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
5 El Traubenkernöl	1 Tl Tomatenmark	2-3 El Weißweinessig
400 ml Fischfond	Salz, Pfeffer	300 g frische Erbsen
2 Schalotten	50 g Butter	50 g Crème-fraiche
8 junge Bundmöhren	12 Spitzen von weißem Spargel	12 Spitzen von grünem Spargel
1 kleiner Kohlrabi	150 g Saubohnen	12-16 Morcheln
50 g junge Salatblätter	50 g Butter	4 mittelgroße Champignons
Erbsensprossen		

Flusskrebse ca. 4 min in sprudelnd kochendem Wasser garen.

Anschließend kalt abschrecken, Schwänze ausbrechen. Krebskarkassen und Krebsnasen gründlich säubern. Schalotten und Knoblauch schälen, würfeln und zusammen mit den Krebschalen in 1 El heißem Öl anrösten, dann Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Alles mit Essig ablöschen, Fond dazu gießen und bei mittlerer Hitze 30 min. leise köcheln lassen. Danach durch ein feines Sieb gießen. Sud auf ca. 100 ml einkochen, restliches Öl mit einem Pürierstab untermixen, Vinaigrette kräftig mit Salz, Pfeffer würzen.

Erbsen ca. 4 Minuten in sprudelnd kochendem Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. 100 g davon für später reservieren. Schalotten schälen, fein würfeln und in 50 g Butter solange braten, bis diese eine nussbraune Farbe bekommt. Vom Herd nehmen. Restliche Erbsen in ein Tuch geben, darin auspressen, dann im Mixer zusammen mit Schalotten, gebräunten Butter und Creme fraiche fein pürieren. Püree mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

Möhren, Spargel und Kohlrabi schälen, Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Möhren halbieren. Saubohnen aus der Haut pellen. Morcheln und Salat putzen, waschen und trocken schütteln.

Gemüse in kochendem Salzwasser zugedeckt in ca. 6 min bissfest garen.

Dann das Gemüse mit einer Schamkelle aus dem Wasser heben und zusammen mit Flusskrebsschwänzen und Morcheln in zerlassener Butter in einer Pfanne schwenken. Dabei das ganze mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Champignons in sehr dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Erbsencreme auf Teller geben und mit dem Löffelrücken flach streichen. Gemüse, Morcheln und Flusskrebsschwänze zusammen mit einigen Salatblättern, Champignon-Scheiben und Sprossen darauf verteilen. Alles mit der Krebs-Vinaigrette beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 01. Februar 2022