

Flusskrebsfleisch mariniert auf gebratenem Spargelsalat



Zutaten für 1 Portion

- 120 g Flusskrebsfleisch
- 250 g Spargel grün und weiß
- ½ rote Paprika
- 1 Kumquat (Bitterorange)
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 15 g Dill und Kerbel
- Salz

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen und die Endstücke entfernen. Den grünen Spargel waschen und nur an den Schnittenden schälen. Beide Sorten schräg in etwa 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Kumquat in dünne Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Die Kräuter (außer Dill) waschen, trocken schleudern und grob hacken. Das Flusskrebsfleisch mit zwei Dritteln des Zitronensaftes, der Hälfte der Kräuter und den Kumquatscheiben marinieren.

In einer Pfanne das Olivenöl erwärmen und darin den Spargel bissfest anbraten. Mit Salz, den restlichen Kräutern und dem restlichen Zitronensaft abschmecken. Das Krebsfleisch leicht abtropfen lassen, vorsichtig unter den Spargel heben und alles mittig auf einem Teller anrichten.

