Salat aus Krabben, Avocado und roter Pfefferschote



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zutaten

4

- 4 Königskrabbenbeine (roh)
- 4 Avocado
- 2 Gurken
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 50 g Bresc Alioli limon
- 25 g Bresc Beemster knoflookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 1 Zitrone
- 1 Baby-Römersalat
- 150 g kleine Romatomaten
- 1 Schalotte
- 1 Granny Smith Apfel
- 2 Frühlingszwiebel
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- 0,5 dl French-Dressing

Zubereitung

Den Salat waschen und trocknen. Die Tomaten schälen und mit etwas Pfeffer, Salz und Olivenöl marinieren. Das Blanchierwasser aufbewahren und mit zusätzlichem Salz bestreuen. Die Krabbenbeine ins Wasser legen und zum Kochen bringen. Den Herd ausschalten. Die Krabbenbeine im Wasser abkühlen lassen. Das Fleisch vorsichtig rausholen. Die Römersalatblätter zerpflücken und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Gurke schälen und in Batons schneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Die Schalotte hacken und den Apfel in Brunoise schneiden. Das Fleisch zerpflücken und mit Apfel, Schalotte, rotes Pfefferschotenpüree und Alioli anrichten. Die Avocados in Scheiben schneiden und ebenfalls marinieren. Den Salat zubereiten und mit dem French-Dressing beträufeln.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000