



Trüffelschwein

GRÜNER SAFT

Krebs-Avocado-Salat mit Verjus





Trüffelschwein

Krebs-Avocado-Salat mit Verjus

21. Juni 2016

Dauer: ca. 10 Minuten

Menge: Vorspeise für 4 Persone

1. Krebschwänze mit kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Grapefruit schälen. Grapefruitfilets zwischen den weissen Häutchen herauslösen und halbieren. Austretenden Saft auffangen. Avocado halbieren, Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Schnitze schneiden. Verjus, Grapefruitsaft und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittsalat mit Krebschwänzen, Grapefruitfilets, Avocado und Dressing mischen und servieren.

Zutaten:

- 220 g Krebschwänze, gekocht
- 1 Grapefruit
- 1 Avocado
- 3 EL Verjus
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 100 g Schnittsalat