



## **Eisberg-Radicchiosalat in Cäsardressing mit marinierten Flusskrebse und Queller**

### **Zutaten (für 4 Personen):**

2 Eisbergsalat  
2 Kopf Radicchio  
16 Flusskrebse  
80 g Queller

### **Marinade:**

½ TL Dillspitzen  
1 EL Zitronensaft  
1 EL roter Forellenkaviar  
1 EL Olivenöl

### **Dressing:**

2 Eigelbe  
1 EL mittelscharfer Senf  
1 Knoblauchzehe  
6 Sardellen  
1 EL Kapern  
2 EL geriebener Parmesan  
120 ml kalt gepresstes Olivenöl  
Saft von 1 kleinen Zitrone  
Salz, Pfeffer

### **Topping:**

1 Schälchen rote Kresse

### **Zubereitung:**

Alle Salatblätter ablösen und gut waschen, in Stücke zerteilen.

Alle Zutaten der Marinade vermengen, küchenfertige Flusskrebse dazugeben und ca. 30 Minuten marinieren.

Alle Zutaten für das Dressing in den Mixer geben, sämig aufmixen und dezent abschmecken. Salate mit dem Queller gut vermengen, auf Tellern verteilen, Dressing dezent darüber geben und die marinierten Krebse dekorativ darauf anrichten. Mit Kresse ausgarnieren und mit Chilistroh verfeinern.

**Zubereitungszeit ca. 20 Minuten**

**Dieses Gericht ist pescetarisch, ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei.**