

Feldsalat mit Krabben und Champignons



Zutaten für vier Personen:

120 g Feldsalat

100 g Krabben in Lake

4-6 mittlere sehr frische Champignons

Vinaigrette:

2/3 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

zwei Prisen Zucker

4 EL Weißweinessig - alternativ Estragon-Essig

2 TL Senf (4 cm aus der Tube)

2 Spritzer Maggi

12 EL neutrales Öl

1. Feldsalat in Salatschleuder gründlich waschen und verlesen. Röschen im ganzen lassen. Trocken schleudern.

2. Feldsalat auf Portionsteller verteilen.

3. Bei den Pilzen den Fuß einkürzen, schälen und senkrecht mit einem Gemüsehobel oder Trüffelhobel fein hobeln, auf den Salat geben.

4. Krabben in ein Sieb geben und kalt waschen. Eventuell mit etwas Zitronensaft marinieren. Krabben auf dem Salat verteilen.

5. Vinaigrette rühren und extra reichen. (Vinaigrette ist sehr reichlich bemessen).

Hinweise:

Anstelle der Krabben kann man auch pochierte Fischstückchen nehmen, z.B. vom Kabeljau.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Salate, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2026