

Feldsalat an Himbeerdressing mit Walnüssen, Flusskrebs-Soufflé und geräucherte Eifler Lachsforelle

Für vier Personen:

Feldsalat

300 g Feldsalat

Walnüsse

Himbeerdressing

4 EL Essig (Himbeerdressing)

4 EL Olivenöl

2 EL Senf

6 EL Honig

Salz, Pfeffer

- die Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren und das Dressing über den Salat träufeln
- mit Walnüssen garnieren

Flusskrebs-Soufflé

2 EL Butter

1 Zwiebel gehackt

1 Knoblauchzehe zerdrückt

1½ TL Senf

20 g Mehl

150 ml Milch

30 g Gruyère (Käse) gerieben

2 Eier

150 g Krebsfleisch

1½ EL Schnittlauch, Cayennepulver

Salz, Pfeffer

- die Butter erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch glasig andünsten
- das Mehl einrühren und kurz anschwitzen
- unter Rühren die Milch hinzugeben und aufkochen lassen
- den Senf und den Käse einrühren und leicht abkühlen lassen
- die Eier trennen, die Eigelbe verquirlen und mit dem Krebsfleisch und dem Schnittlauch in die Soße geben, mit den Gewürzen abschmecken
- das Eiweiß steifschlagen und unterziehen
- alles in eine große, gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Souffléform füllen und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten bei 200°C goldgelb backen