

# Hauptgang Surf and Turf

## Rezeptteil 3 von 4 Leipziger Allerlei

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1/2	Blumenkohl
6 Stan.	Spargel - grün
6 Stan.	Spargel - weiß
150 g	Erbsen TK
150 g	Möhren
250 g	Flusskrebse
250 g	Butter
1	Zitrone

### Vorbereitung

1. Aus den Abschnitten eine Gemüsebrühe für das Graupenrisotto herstellen.
2. Den weißen Spargel schälen und die trockenen Enden entfernen. Den grünen Spargel nur am holzigen Ende etwas schälen und abschneiden.
3. Die Möhren in schräge Scheiben schneiden.
4. Den Blumenkohl in gleich große Röschen zerteilen. Den festen Strunk entfernen.
5. Die Zitrone abreiben und auspressen. Beides zum Abschmecken aufheben.

### Zubereitung

**Dampfgarer:** Das Gemüse salzen und im Dampf bissfest garen.

**Kochfeld Stufe 4:** Die Butter vorsichtig schmelzen und die Flusskrebse dazu geben. Etwa 15 min vorsichtig ziehen lassen, ohne dass die Butter braun wird. Dann die Butter durch ein Sieb gießen und auffangen. Die Krebse auf Küchenpapier entfetten. Die Hälfte der Béarnaise zum Krebsfleisch geben, die andere Hälfte als Sauce zum Gemüse reichen.