



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spinatsalat mit Sesam-Riesencrevetten

Kräuterfilet mit Mais-Hirse-Polenta

Schokoladen-Kokos-Souffle mit Erdbeeren

Zutaten:

Zubereitung:

Spinatsalat mit Sesam-Riesencrevetten

300 g	zarter junger Spinat
1 Bund	Radieschen
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 EL	Limonensaft
4 EL	Hühnerbouillon
1 TL	Curry mild
2 Prisen	Zucker
	Salz
10 EL	Olivenöl
12 Stk.	Riesencrevetten
	Pfeffer schwarz
4 EL	Olivenöl
2 EL	Sesamsamen

Den Spinat gründlich waschen und unschöne Blätter aussortieren. Gut abtropfen lassen. Radieschen waschen, rüsten und in Stifte schneiden.

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in dünne Ringe schneiden. Mit dem Limonensaft, der Bouillon, dem Curry, dem Zucker, etwas Salz und dem Olivenöl zu einer Sauce rühren.

Die Riesencrevetten wenn nötig aus der Schale brechen und auslösen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne im Olivenöl nicht zu heiss während 2 - 3 Minuten braten. Die Sesamsamen darüberstreuen und knapp eine Minute mitbraten.

Spinat und Radieschen mit der Sauce mischen und auf Teller geben. Die warmen Riesencrevetten darauf anrichten. Sofort servieren.