

Lauwarmer Spaghettisalat mit Lachs und Hummerkrabben

Zutaten (für 4 Personen)

16-20 Hummerkrabben
1 Lachsfilet
500g Spaghetti
Frische Kräuter der Saison
4 Tomaten
Olivenöl
Balsamico-Essig
Pesto

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Tomaten schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit den gehackten Kräutern unter die Spaghetti mischen. Ebenso den (rohen) in mundgerechte Stücke geschnittenen Lachs. (Die Wärme der Pasta reicht, dass er gar wird.) Hummerkrabben schälen, ausnehmen und scharf anbraten. Salat mit reichlich Olivenöl und Essig durchmischen und auf Tellern verteilen. Hummerkrabben darüber legen und ein Paar Kleckse Pesto dazugeben.

Karthäuser Klöße mit Erdbeeren und Vanillesoße

Zutaten (für 4 Personen)

1 Brioche
½ l Milch
1 Vanillestange
5 EL Zucker, 5 EL Zimt
Semmelbrösel
500g Erdbeeren (in Alkohol, evtl. Grand Marnier, eingelegt)
Vanillesoße

Milch mit der Zimtstange aufkochen, evtl. etwas nachsüßen. Die Brioche entrinden, zerteilen und in der Flüssigkeit einweichen. Danach leicht ausdrücken, zu kleinen Klößen formen, in Semmelbröseln wälzen und auf niedriger Flamme in geklärter Butter braten. In der Zimt-Zucker-Mischung wälzen und auf Tellern neben den eingelegten Erdbeeren, verteilen. Dazu passt Vanillesoße oder -eis.