

Warmer Spargelsalat mit Krabben und Pilzen

500 g Spargel, grün
500 g Spargel, weiß
Salz und Pfeffer
Zucker
300 g Champignons
300 g Krabben
2 Zehen Knoblauch
1 Schalotte
300 g saure Sahne
1 Bund Schnittlauch
2 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl

Die saure Sahne mit 1 EL Zitronensaft und 1 EL Olivenöl gut vermischen.
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, daruntermischen, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Beiseite stellen.

Weißer Spargel schälen, grünen nur nach Bedarf. In Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 10 Min. in sprudelndem Wasser kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen, er sollte zum Servieren noch lauwarm sein.

Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Die Schalotte sehr fein schneiden, den Knoblauch fein hacken.
In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Schalotte und 1 Zehe Knoblauch anbraten. Die Champignons dazugeben und mitbraten. Herausnehmen und warm stellen.

In einer weiteren Pfanne 1 Zehe Knoblauch in Olivenöl anbraten,
die Krabben dazugeben und ebenfalls gut anbraten.
Champignons und Krabben sollen beim Servieren heiß sein.

Den lauwarmen Spargel auf 4 Teller verteilen. Etwas von der Soße darauf geben. Die noch warmen Champignons und Krabben darüber verteilen, die restliche Soße darüber gießen.