



Lukas Werthschulte

Surf & Turf-Salat mit Rote Bete und karamellisierten Äpfeln

Zutaten für zwei Personen

- Für die Flusskrebse:** Flusskrebse waschen und trocken tupfen. Kurz in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
 150 g gegartes küchenfertiges Flusskrebsfleisch
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Hähnchen:** Hähnchen waschen, trocken tupfen, klein schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz super heiß frittieren, bis es knusprig ist.
 1 Hähnchenbrust, à 130 g
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Öl, zum Frittieren
- Für das Dressing:** Walnüsse grob hacken. Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker vermischen und die Walnusswürfelchen dazu geben. Alles pürieren.
 1 EL Walnüsse
 1 EL Zucker
 2 EL Balsamico
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Salat:** Rucola waschen und trocken schleudern.
 100 g Rucola
- Für die Äpfel:** Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in längliche Spalten schneiden. Butter und Zucker in einer großen Pfanne karamellisieren lassen. Zimt und die Apfelspalten dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Schwenken der Pfanne einige Minuten anbraten. 1 Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auffangen. Äpfel mit Apfelsaft ablöschen und mit Zitronensaft beträufeln.
 1 Zitrone
 2 Äpfel
 30 g Butter
 120 g Zucker
 1 TL Zimt
- Für die rote Bete:** Rote Bete schälen und in kleine Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Rote Bete mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren.
 ½ vorgegarte Rote Bete
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Dressing über den Salat geben und Äpfel und rote Bete drauf legen.
 Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.