

Rezept

# Flusskrebse in Safranbutter

Ein Rezept von Flusskrebse in Safranbutter, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> weißer Spargel (ersatzweise Fenchel)	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>1 Zehe</b> Knoblauch	<b>100 g</b> Butter
<b>1 Dose</b> Safranfäden (0,1 g)	<b>1</b> Streifen Bio-Zitronenschale
<b>2 TL</b> Honig	<b>1 EL</b> Aceto balsamico bianco
<b>200 g</b> geschälte, gegarte Flusskrebsschwänze	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel putzen, schälen und in 3 – 5 cm lange Stücke schneiden. Alternativ Fenchel putzen, waschen und in ebenso große Stücke schneiden. In einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser in 5 – 7 Min. bissfest dämpfen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Butter zerlassen, Zwiebel darin mit Safran und Zitronenschale andünsten. Honig, Essig, Spargel bzw. Fenchel und Knoblauch hinzufügen und mitdünsten. Flusskrebsschwänze kurz mitschwenken. Zitronenschale entfernen, salzen, pfeffern und gekochte Nudeln (z. B. Spaghettini) untermischen.