

22. Kressalat.

Man kocht 1 Schock Suppenkrebse, lässt sie abkühlen, bricht die Schwänze aus, ebenso die Scheeren und marinert alles Fleisch mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz. – Darauf rührt man eine gute Mayonnaisensauce (siehe Abteilung Saucen), unter die man zuletzt einen Löffel Brühe und ebensoviel ungesüßte, steife Schlagsahne rührt. – Mehrere Salatherzchen stellt man in die Mitte einer Glasschüssel, mischt die Hälfte der Kressschwänze mit der Hälfte der
5 Mayonnaise, richtet sie über dem Salat an, bezieht sie oben mit etwas Mayonnaise und legt in die Mitte einiger kleiner Salatblätter ein zu einer Wasserrose zurechtgestutztes hartes Ei. Ringsherum stellt man die übrigen Kressschwänze aufrecht, während man den Rand der Schüssel mit aufrechtstehenden Krebsnasen, an denen die Scheeren geblieben, Salatblättchen und zerschnittenen, harten Eiern garniert. Will man das Gericht verfeinern, füllt man den Salat in einen Aspikrand.

(134 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap415.html>