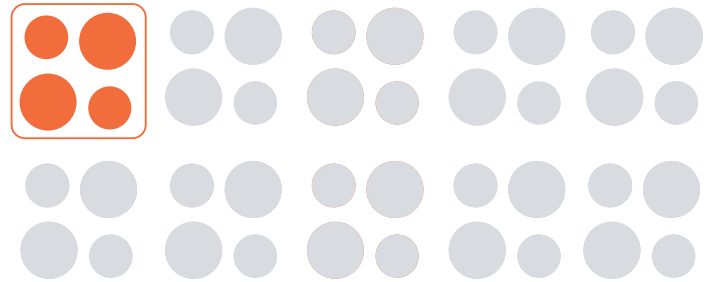


ZUTATEN



Ein "Gellingt-garantierter"-Rezept von Marcel Sturzenegger

CREVETTEN MIT KRÄUTERBUTTER AUF SALAT

Zutaten für 4 Personen

800 g Riesencrevetten* (geschält, mit Schwanz)
1 dl Weisswein

Kräuterbutter (Grundmasse, für Vorrat im Tiefkühler):
500 g Kochbutter
1 Zitrone

1 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

20 g Majoran

20 g Origan

20 g Salbei

20 g Dill

Salat (nach Belieben, Vorschlag siehe unten nach
«Zubereitung»)

Salz

Pfeffer

* Es geht mit ungekochten, aber auch mit gekochten
Riesencrevetten. Marcel bevorzugt gekochte, weil ihm die
anderen einfach «nicht gehener» sind.

Zubereitung

1. Butter weichwerden lassen (entweder einige Stunden bei Zimmertemperatur oder im Wasserbad, allerdings nicht ganz schmelzen!)
2. Kräuter fein hacken. Saft einer Zitrone dazupressen und etwas einwirken lassen.
3. Knoblauch zur Butter pressen und die Kräutermischung dazugeben. Mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kräuterbutter entweder grad verwenden (siehe 5) oder in Formen füllen und einfrieren (am besten eignen sich Silikon-Muffinformen; die Kräuterbutter kann zum anbraten verschiedenster Zutaten verwendet werden, zB Fleisch, Gemüse etc.)
5. Rohe Crevetten kurz mit Öl anbraten (ca. 1 Minute pro Seite), rohe einfach kurz mit wenig Öl aufwärmen. Mit dem Weisswein ablöschen, dann Kräuterbutter dazugeben und einige Minuten ziehen lassen.
6. Crevetten auf Salat anrichten und mit Brot servieren.

Dazu passt:

Nüsslisalat mit Parmesan und mit in Kräuterbutter gedünsteten Champignons – das geht so:
[] 250 g Nüsslisalat rüsten und auf Tellern anrichten. 150 g Parmesan in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Für die Sauce [] 1 Zwiebel fein hacken und mit [] Saft von 0,5 Zitrone, [] 2 EL Kürbiskernöl, [] Salz, Pfeffer mischen. [] 200 g Champignons in Scheiben schneiden und mit 40 g Kräuterbutter andünsten; noch warm mit der Sauce mischen

und über dem Salat verteilen.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG