
GRATINIERTE KREBSSCHWAENZE

Zutaten

48 St Krebse
Bouquet garni
(Estragon, Peterli, Dill)

20 gr Krebsbutter
0,4 dl Cognac
1,5 dl Rahm

4 dl Sauce Hollandaise
1 dl Rahm

Zubereitung

Die Krebse mit dem Bouquet garni 1 Minute in siedendem Salzwasser pochieren. Die Krebschwänze ausbrechen und warmstellen.

Die Krebsbutter in Pfanne erhitzen. Die Krebschwänze beifügen und mit dem Cognac flambieren. Den Rahm beigeben und kurz aufkochen. Die Krebschwänze aus der Sauce nehmen und in feuerfeste Form geben. Den Rahm reduzieren.

Die Sauce Hollandaise in eine Pfanne geben, den Rahm darunter ziehen und die Sauce abschmecken. Die Sauce darf nicht kochen. Die Krebse mit der Sauce überziehen und im Ofen unter dem Grill gratinieren.

für 4 Personen


delicatessa
Globus