

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 Krebsschwänze ausbrechen und warmstellen.

Die Krebsbutter in Pfanne erhitzen. Die Krebsschwänze beifügen und mit dem Cognac flambieren. Den Rahm beigeben und kurz aufkochen. Die Krebsschwänze 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.

★★★
delicatessa
Globus

für 4 Personen