



## Riesencrevetten in Salzkruste

Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 10 Min.

**2 Esslöffel Kerbel,**  
fein gehackt

**1 Esslöffel Estragon,**  
fein geschnitten

**wenig Pfeffer**

**12 ungeschälte rohe Riesen-**  
**crevetten-Schwänze**  
(je ca. 50 g)

**2 1/2 kg grobes Meersalz**

**3 Eiweiße** (siehe Tipp),  
verklopft

**1.** Kräuter und Pfeffer mischen.

Die Beine der Crevetten mit einer Schere abschneiden, Schale auf der Unterseite vorsichtig aufschneiden. Crevetten aus der Schale lösen, sodass sie am Schwanzende noch zusammenhalten. Mit einem scharfen Messer den Crevettenrücken einritzen, den Darm sorgfältig entfernen. Crevetten würzen (siehe kleines Bild).

**2.** Salz und Eiweiße in einer Schüssel mischen, ca.  $\frac{1}{4}$  der Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit einem Löffel ca. 1 cm dick ausstreichen (ca.  $20 \times 35$  cm). Die Crevetten darauflegen, mit der restlichen Masse vollständig und gleichmäßig einpacken, Masse gut andrücken.

**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Crevetten ca. 5 Min. ruhen lassen.

### Kräutersauce

**4 Esslöffel Kerbel**

**2 Esslöffel Estragon**

**4 Esslöffel Olivenöl**

**2 Prisen Salz**

**wenig Pfeffer**

Kräuter mit dem Olivenöl fein pürieren, Sauce würzen.

**Servieren:** Salzkruste vorsichtig mit einem Hammer aufbrechen und abheben. Mit einem Pinsel das Salz gründlich von den Crevetten abpinseln, diese mit der Kräutersauce servieren.

► **Tipp:** Eigelbe lassen sich problemlos tiefkühlen: Leicht verklopfen und mit wenig Salz (1 Messerspitze pro Ei) mischen, Haltbarkeit: ca. 3 Monate.

**Pro Person:** 14 g Fett, 28 g Eiweiß,  
2 g Kohlenhydrate, 1041 kJ (249 kcal)



Kräutermischung in die Schalen verteilen, Crevetten wieder in die Schale zurücklegen.



**Vin de Pays d'Oc blanc**

La Cuvée Mythique

**Herkunft:** Frankreich

**Region:**

Languedoc/Roussillon

**Rebsorten:** Roussanne,  
Viognier, Marsanne,  
Grenache Blanc

**Charakter:** Goldgelb, spezielles Blütenbouquet mit Quitten- und Haselnussaromen; im Gaumen breit, aromatisch und sehr kräftig, finessenreich mit Fülle, etwas pfeffrig Noten begleiten den leicht wärmenden Abgang.

**Passt auch zu:** gegrilltem Fisch und Geflügel

Die empfohlenen Weine sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich