

Überbackene Bärenkrebse

Man braucht für 4 Personen:

- 1 Bund Koriander
- 200 g Frühlingszwiebeln
- 8 Stk Bärenkrebse
- 2 dl Weisswein
- 2 Stk Eigelb
- Salz und Pfeffer
- Oliveneröl zum anbraten



Zubereitung

Koriander fein hacken. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Bärenkrebsfleisch aus der Schale lösen. Schalen beiseite stellen. Krebsfleisch unter kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Schalen in reichlich Wasser 5 Minuten kochen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln in Öl dünsten. Bärenkrebswürfel begeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit der Hälfte des Weissweins ablöschen. Aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die ausgekochten Bärenkrebschalen füllen. Den Ofen auf Oberhitze einstellen und vorheizen. Für die Sabayon in einer kleinen Pfanne wenig Wasser aufkochen. Eigelb und restlichen Wein in einer Chromstahlschüssel mischen. Über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Koriander darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Sabayon über die Bärenkrebse giessen. In der Ofenmitte ca. 5 Minuten gratinieren.

Dazu passt: Reis



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"