

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

August: Riesencrevetten mit zweierlei Rüebli und Bier-Beurre Blanc

Oranger Hingucker: Dieses Rezept bringt Farbe und eine Prise Exotik auf den Teller und eignet sich in kleineren Portionen auch prima als Vorspeise.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

16 Riesencrevetten
2 grosse, gelbe Karotten (Pfälzer)
2 grosse, orange Karotten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
0.5 dl helles Bier
1 Packung Sakura Sprossen
Salz
Pfeffer



Sauce (Bier-Beurre Blanc)

350g Butter
1 KL Salz
1 EL Honig
1 dl Bier (trüb oder amber)

VORBEREITUNG

Schritt 1

Zuerst machen wir die Bier-Beurre Blanc. Dazu die weiche Butter in einer Schüssel schaumig schlagen, dann den Honig und das Salz dazugeben, unterrühren. Zuletzt das Bier in einem dünnen Faden langsam einfließen lassen, damit es emulgiert. Die Beurre Blanc in einer Schale in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen.

Schritt 2

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Dann die Karotten schälen und in feine, ca. 5cm lange Streifen – Profiköche nennen sie auch Bâtonnets – schneiden. Anschliessend alles zusammen mit etwas Olivenöl in einer Bratpfanne drei Minuten andünsten. Dann 1 EL der Beurre Blanc sowie das helle Bier dazugeben und kurz aufkochen. Zum Schluss nochmals 1 EL der Beurre Blanc dazugeben und schmelzen lassen (nicht mehr kochen). Dann das Gemüse rausnehmen und beiseitestellen.

Schritt 3

In derselben Bratpfanne können nun die Crevetten in Olivenöl angebraten werden, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Wenn sie schön rosa-orange sind, das Gemüse zurück in die Pfanne geben und alles zusammen nochmals kurz ganz heiss anbraten. Dann 3-4 EL Beurre-Blanc darauf verteilen und zergehen lassen (die Bierbutter soll schmelzen, aber nicht braun werden).

Schritt 4

Alles abschmecken und auf vier Tellern anrichten. Falls gewünscht, kann etwas Brot oder Reis dazu serviert werden.