



© ZuGast 2016

Bilder Regula Wolf

Rezept von Stefan Beer und Jürgen Jalowitzki, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Restaurant La Terrasse

aus ZuGast 14/2015



FÜR 1 PORTION

Crevetten in der Dose

- 10 g Schalotten
- 40 g Knoblauch
- 100 g MSC Eden Crevetten
- 1 g Kerbel
- 5 g Oliven „Kalamon“
- 50 g Butter
- 5 g Zitronenabrieb
- ½ Zitrone, Saft
- Chiliflakes
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauchbaguette
- Confierte Cherrytomate
- Zitrone
- Diverse Kräuter, fein geschnitten

Geschälte Schalotten und Knoblauch in Brunoise schneiden. Die Crevetten in zwei Zentimeter grosse Stücke schneiden. Den Kerbel fein schneiden, die Oliven in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erwärmen und Schalotten, Knoblauch, Zitronenabrieb, Chiliflakes und Oliven dazugeben. Die Crevetten dazu geben und erwärmen, jedoch nicht kochen. Die Crevetten sollten glasig bleiben. Mit Zitronensaft, Kerbel, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Crevetten in eine „Dose“ füllen und mit Knoblauchbaguette, Cherrytomate, Zitrone und Kräutern servieren.