

Zutaten

- 24 Flusskrebse
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 4 Rosmarinspieße
- 30 ml Olivenöl
- 80 g Karotten, 80 g Lauch, 80 g Staudensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cl Cognac, 100 ml Weißwein, 30 ml Portwein, 50 ml Noilly Prat
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- 12 Stangen grüner Spargel

Hauptgang, Vorspeise

mit grünem Spargel und Flusskrebsen

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für grünen Spargel mit Flusskrebsen. Kochen Sie mit und genießen Sie den Geschmack! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. weiße Pfefferkörner, Thymianzweige, Korianderkörner
2. Meersalz, Pfeffer
3. Salz, Butter, Zucker
4. Die Flusskrebse in der kochenden Gemüsebrühe 3-4 Minuten kochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Krebsschwänze ausbrechen und Därme entfernen. Je 6 Flusskrebse auf einen Rosmarinzweig aufspießen.
5. Die Schalen klein hacken und waschen. Gemüse in Olivenöl anschwitzen, übrige Krebskörper, Knoblauch und Gewürze dazu geben und langsam anrösten.
6. Weißwein, Portwein, Noilly Prat und Tomatenmark dazugeben und reduzieren lassen. Mit Fischfond und Sahne auffüllen und weiter einkochen lassen.
7. Vor dem Servieren passieren, mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken und kalter Butter aufmixen.
8. Spargel schälen und in Salzwasser weichkochen.
9. Die Krebsschwänze vor dem Anrichten in Olivenöl kurz heiß

schwenken.