






Kaisergranat mit Krustentiersauce

 Leicht  20 min  2 Personen

Zutaten

- 10 Kaisergranat, bereits aufgetaut
- 2-3 Tomaten, mittelgroß
- 4 Stiele Estragon
- 4 Stiele Kerbel
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl zum Braten
- 2 EL Butter
- 2 cl Weinbrand
- 200 ml Krustentierfond
- 50 g Butter kalt, gewürfelt

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Tomaten, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Kräuter zupfen und fein schneiden.

Schritt 02

Den Schwanz vom Kaisergranat mit einer Drehung vom Körper trennen. Die Schwänze der Länge nach halbieren und die Därme entfernen. Kaisergranat mit Salz und Pfeffer würzen. Die Körper können für einen Krustentierfond weiterverwendet werden.

Schritt 03

Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und Kaisergranat auf der Fleischseite etwa 2 Minuten darin anbraten. Kaisergranat umdrehen und auf der Schalenseite eine weitere Minute braten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Schritt 04

Das Fett aus der Pfanne gießen und den Bratsatz mit dem Weinbrand ablöschen. Krustentierfond angießen, bis auf wenige Esslöffel einkochen und mit der kalten Butter binden. Tomatenwürfel und die Kräuter unterrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und Kaisergranat darin schwenken. Kaisergranat mit der feinen Sauce anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür