






Königskrabbentragout

 Leicht  40 min  4 Personen

Zutaten

- 8 Königskrabbentragout,
aufgetaut
Art.-Nr. 81489 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 50 g Morcheln
- 2 Zwiebeln
- 2 Tomaten
- Olivenöl zum Braten
- 1 EL Tomatenmark
- 4 cl Weinbrand
- 2 EL Mehl
- 400 ml Krustentierfond
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Sahne
- 200 g Jasminreis
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Bund weißer Spargel
- 2 EL Butter

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Königskrabbentragout in den Gelenken durchschlagen und mit einer Schere aufschneiden, um das Fleisch aus den Schalen zu lösen. Schalen abspülen und abtropfen lassen. Die Morcheln in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln grob würfeln und die Tomaten vierteln.

Schritt 02

Königskrabbenschalen, Zwiebeln und Tomaten in Olivenöl anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Alles mit Weinbrand ablöschen und Mehl bestäuben. Krustentierfond angießen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fond für 20 Minuten köcheln und dann durch ein Haarsieb passieren. Sauce noch einmal aufkochen, Sahne dazugeben und abschmecken.

Schritt 03

Währenddessen Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Spargel schälen und die Stangen in 5 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke, sortenweise in gesalzenem Wasser knackig kochen.

Schritt 04

Königskrabbentragout salzen und pfeffern und in einer großen Pfanne mit Butter für 2-3 Minuten rundherum anbraten. Die Pfanne für 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 160 °C stellen. Morcheln und Spargel in die Krustentiersauce geben.

Schritt 05

Königskrabbentragout auf 4 vorgewärmte Teller verteilen und die Krustentiersauce angießen. Dazu Jasminreis servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür