



Vorspeise

Crevetten-Gratin mit Steinpilzen

Rezept für ca. 8 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Baby-Shrimps oder Riesencrevetten
400 gr	Steinpilze frisch (oder tiefgefrorene), in Streifen geschnitten
4 Stück	Tomaten, mittelgross; Schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden
1 dl	Weisswein, trocken
2 dl	Rahm
1 dl	Sauerrahm
1 Zweig	Basilikum, frisch, fein gehackt
20 gr	Zwiebel, fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt
1 EL	Butter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen
Butter Crevetten und Steinpilze geschnitten	Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch beifügen und glasig dünsten. Die Crevetten sowie die in Streifen geschnittenen Steinpilze beifügen und mitdünsten.
Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und danach auf kleinem Feuer 5 Minuten ziehen lassen.
Crevetten und Steinpilze	Die Crevetten und Steinpilze aus dem Sud nehmen und auf die Seite stellen.
Sud Rahm	Den Sud einkochen, Rahm hinzugeben und einreduzieren bis die Sauce leicht dick wird.
Sauerrahm	Den Sauerrahm sowie den fein gehackten Basilikum beifügen und nochmals leicht erhitzen.
Tomatenwürfel, Crevetten und Steinpilze	Tomatenwürfel, Crevetten und Steinpilze der Sauce beifügen und gut mischen. Auf die Seite stellen.
Sauce Hollandaise	Die Sauce Hollandaise (gemäss Rezept) herstellen. (Siehe auf meinen Webseiten: www.hans-ruedi.ch , -> Rezepte -> Saucen -> Sauce Hollandaise).
Gratinförmchen	Das Crevetten/Steinpilzragout in kleine Gratinförmchen verteilen und mit der Sauce Hollandaise übergiessen.
Backofen	Im vorgeheizten Backofen, auf oberster Schiene, gratinieren.