

Bärenkrebse auf französischer Tomatensauce

eine köstliche und edle Vorspeise

Zutaten für 4 Personen

4 ganze Bärenkrebse à ca. 140 Gramm
Pfeffer aus der Mühle
etwas Olivenöl
1 dl spritziger Chasselas Weisswein

für die Sauce:

1 EL Butter
1 kleine Schalotte, fein gehackt
2 TL Mehl, hell anschwitzen
½ TL Tomatenpüree
2 EL Noilly Prat (trockener Martini)
2 dl Fischfond
1 dl Rahm
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Tomate, geschält, entkernt, gewürfelt

Das Krebsfleisch auslösen, würzen, mit wenig Öl beträufeln, zugedeckt mindestens 20 Minuten im Kühlschrank marinieren.

Den Wein aufkochen, auf die Hälfte reduzieren.

In einer Bratpfanne Schalotten, Mehl und Tomatenpüree in der Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat und Fischfond ablöschen. Den Wein von den Krebsen begeben. Den Rahm beifügen und leicht einkochen, bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Tomatenwürfel begeben und warm werden lassen.

Unterdessen die Krebschwänze aus dem Kühlschrank nehmen und erwärmen lassen. In einer Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen und die Krebs rundum auf den Punkt braten. Leicht salzen und tranchieren.

Dazu passen Taglierini oder Reis.

Weintipp: Dazu passt ein trockener (brut) Champagner oder traditionell ausgebauter Schaumwein, ein spritziger Chasselas aus dem Waadtland oder ein eleganter Viognier.

Aus unserem Sortiment:

Mauler Cordon Or brut

Champagne Beaumet brut

Hämmerli Chasselas, Ins

Viognier Bonterra, Californien