



Gambas und Frühlingsgemüse in Dill - Krebsrahm mit Fleurons

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das schnelle, leckere Gericht für jeden Tag

Zutaten

- 250 g Gambas / Garnelen 8 / 12, ohne Schale und Kopf
- 200 g weißer Spargel in 3 cm langen Stücken
- 125 g junge Zuckerschoten
- 1 handelsüblicher Broccoli in Röschen
- 1 kleines Bund frischen Dill, gehackt
- 2 kleine Schalotten, fein geschnitten
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 1 Ei
- 1/4 l Crème fraiche
- 1 Glas handelsüblicher Krebs- oder Hummerfond
- 20 g Hummerbutter
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 1/8 l trockener Weißwein
- 50 g Fertig-Blätterteig
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Das Gemüse putzen, waschen und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt4

Nacheinander in Salzwasser „al dente“ blanchieren und sofort wieder in kaltem Wasser abkühlen. Den frischen Dill fein schneiden.

Schritt5

Den Blätterteig auslegen und kleine „Halbmonde“ - Fleurons ausstechen. Mit Eigelb und etwas Wasser einstreichen und nach Herstellerangaben abbacken..

Schritt6

Der Dill - Krebsrahm:

Schritt7

Die fein geschnittenen Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen. Etwas Krebs - oder Hummerbutter, sowie einen El Mehl dazu geben.

Schritt8

Mit Weißwein, Cognac, Crème fraiche und dem Hummerfond aufgießen. 10 - 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt9

Die Gambas:

Schritt10

Die Gambas auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm entfernen, salzen, pfeffern

Schritt11

In etwas Olivenöl ca. 1 - 2 Minuten von jeder Seite anbraten, die Pfanne zurückziehen und weitere 1 - 2 min. durchziehen lassen.

Schritt12

Mit dem Gemüse zur Krebssoße geben, den gehackten Dill hinzufügen und nachschmecken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Das Gambas-Frühlingsgemüse mit trockenem Reis und dem Blätterteig reichen, dazu ein kühles Glas trockenen Weißwein anbieten.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** elegant, frisch, köstlich, leicht, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gambas-und-fruehlingsgemuese-in-dill-krebsrahm-mit-fleurons/>