



Krebsschwänze mit Morcheln und grünen Gurken in Dillsahne, Blätterteig

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Eine edle, delikate Vorspeise die man auch als Zwischengang reichen kann

Zutaten

- 40 Stück ausgebrochene Krebsschwänze
- 1 große Salatgurke
- 40 g gleichmäßig kleine Spitzmorcheln
- 1 Päckchen T. K. Blätterteig
- 1 Bündchen frischer Dill
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1/2 kleines Glas Fischfond, (Aus dem Supermarkt oder selbst gekocht)
- 1 Becher Crème fraiche
- 4 cl trockener Weißwein
- 30 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 El Mehl
- Salz, Pfeffer, Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Morcheln mit kaltem Wasser bedecken, 10 - 15 min. einweichen.

Schritt3

Den Dill fein schneiden, 4 Sträußchen für die Garnitur zurück lassen. Den geschnittenen Dill mit 30

g kalter Butter zu einer Dillbutter mischen.

Schritt4

Die Schlangengurke mit der Schale in 4 cm große Stücke schneiden, vierteln. Die Kerne heraus schneiden und olivenförmig tounieren

Schritt5

(wg. der Optik, etwas von der grünen Schale stehen lassen,)

Schritt6

Der Blätterteig:

Schritt7

Den Blätterteig auslegen und in 8 x 8 cm große Stücke schneiden.

Schritt8

1 Eigelb und 1 El Wasser vermischen, die Stücke gleichmäßig einstreichen. Mit einer Tischgabel etwas einstechen und nach Hersteller Vorschrift goldgelb backen.

Schritt9

Der Ansatz:

Schritt10

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen, die tounierten Gurken und die ausgedrückten Morcheln dazu geben.

Schritt11

Mit einem El Mehl bestäuben und mit dem Fischfond, Weißwein und Crème fraiche aufgießen.

Schritt12

Glatt rühren und ca. 5 - 6 min. leise köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken .

Schritt13

Erst jetzt die Dillbutter dazu geben, so erhalte ich die frische, grüne Farbe. Nunmehr die Krebschwänze dazu geben und nur noch erhitzen, keinesfalls kochen lassen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Das Krebschwanzragout in vorgewärmten Suppentellern anrichten und das warme Blätterteigkissen darüber anrichten.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** edel, elegant, leicht, stimmig, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krebsschwaenze-mit-morcheln-und-gruenen-gurken-in-dillsahne-blaetterteig/>