



Supreme von Krustentieren mit Spargel, Zuckerschoten und Blätterteig

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Die edle, jahreszeitliche Vorspeise, sicherlich nicht für jeden Tag

Zutaten

- 2 gekochte, ausgebrochene Hummer, in gleichmäßig großen Stücken.
- 300 g ausgebrochene Kebsschwänze in Lake
- 350 g geschälter, weißer Spargel
- 150 g frische Zuckerschoten
- 1 Gläschen Hummer oder Krebsfond
- Für die Soße:
- 1 Gläschen Krustentierfond aus dem Supermarkt
- 10 g Krebsbutter
- 20 g Butter
- 1 fein geschnittene Schalotte
- ½ Bund fein geschnittener, frischer Dill
- 2 El Cognac oder Weinbrand
- 1 Becher Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne
- Für die Blätterteigkissen:
- 100 g Fertigblätterteig aus dem Supermarkt
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Die Blätterteigkissen:

Schritt2

Den aufgetauten Blätterteig auslegen und in 7 x 7 cm große Stücke schneiden. Mit verklappertem

Eigelb, mittels eines Küchenpinsels einstreichen, danach mit einer Tischgabel etwas einstechen.

Schritt3

Bei 180 ° C ca. 5 - 7 min. in der mittleren Schiene goldgelb backen.

Schritt4

Das Gemüse:

Schritt5

Das Gemüse waschen, putzen, schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker nacheinander „al dente“ blanchieren. In kaltem Wasser abkühlen und in ca. 3 cm große Stücke, schräg schneiden.

Schritt6

Das Krustentier Supreme:

Schritt7

Die Schalotte in der Butter glasig anschwitzen, die Krebsbutter,

Schritt8

1 Tl Mehl dazu geben, glatt rühren. Mit dem Krustentierfond und Crème fraiche aufgießen. 3 - 4 min. verkochen, reduzieren lassen, den Cognac dazu geben, mit etwas Cayenne nachschmecken.

Schritt9

Das gleichmäßig aufgeschnittene Hummerfleisch, die gut ausgedrückten Krebschwänze, ebenso die Zuckerschoten und die Spargelstücke dazu geben.

Schritt10

Nicht mehr kochen lassen, nur noch erhitzen, nachschmecken und die Dillspitzen unterheben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Krustentier Supreme in vorgewärmten Suppentellern portionieren und mit dem warmen Blätterteig Kissen zu Tisch geben.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** blätterteig, edel, jahreszeitlich, spargel, zuckerschoten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/supreme-von-krustentieren-mit-spargel-zuckerschoten-und-blaetterteig/>