


Bioleks: Hummerkrabben in Morchelrahm / Shrimps mit Morcheln

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-shrimps-mit-morcheln-hummerkrabben-in-morchelrahm

Zutaten:

- 8-12 rohe Hummerkrabben (Riesengarnelen, King Prawns)
- 25g getrocknete Spitzmorcheln
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Butter
- 1/4 Liter süße Sahne
- 1 Glas (50ml) Champagner oder Sekt oder leichter Weißwein
- 2 EL gehackte glatte Petersilie, nach Belieben
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Morcheln kalt abbrausen und in 1/8 Liter lauwarmem Wasser 20 Minuten einweichen. Dabei ab und zu im Wasser schwenken, damit der Sand ausgespült wird.

Von den Hummerkrabben den Kopfteil abdrehen, den Panzer auf der Bauchseite mit den Daumen aufbrechen und abschälen. Auf der Rückenseite einschneiden, den dunklen Darm mit einem spitzen Messer entfernen und kurz unter fließendem Wasser abspülen. Dann die Hummerkrabben so aufschneiden, dass sie flach aufliegen. Mit Küchenkrepp trocknen, salzen und pfeffern.

Die eingeweichten Morcheln aus dem Wasser nehmen und ausdrücken. Die Schalotte schälen, sehr fein hacken und in etwas heißer Butter glasig dünsten. Die Morcheln dazugeben und mit etwas Morchelsud ablöschen, dabei vorsichtig vom Bodensatz abgießen. Alles einkochen lassen, Sahne und Champagner aufgießen und leise köcheln lassen, bis die Morcheln gar sind.

In einer 2. Pfanne die Garnelen in der restlichen Butter kurz anbraten. Den geschälten Knoblauch durch eine Presse dazudrücken. Alles nur wenige Minuten garen.

Die Hummerkrabben mit der Morchel-Sahne-Sauce servieren und mit Petersilie garnieren.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 11.6.1995

Prominenter Gast: Bernd Weigl