Riesencrevetten mit Nussbutter auf Lauchsalat

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	25 Min.
Garzeit	40 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SL ab 2015

Riesencrevetten

100 g Butter

450 g Riesencrevetten

Salz

Butter so lange erwärmen, bis sie nussbraun ist. Butter durch einen Kaffeefilter sieben. Nussbutter gemeinsam mit den Riesencrevetten in einen Beutel füllen und auf Stufe 1 vakuumieren. Beutel auf den Garbehälter in den kalten Garraum legen. Dämpfen.

Dämpfen 53 °C während 20 Min.

Lauchsalat

400 g Lauch

Lauch waschen, in vier Zentimeter lange Stücke schneiden und dann zu Julienne verarbeiten. Lauch in einen Beutel geben und auf Stufe 2 vakuumieren. Beutel auf den Garbehälter in den kalten Garraum legen. Dämpfen.

Gargut einschieben

Dämpfen 86 °C während 20 Min.

6 EL Olivenöl

4 EL Zitronesaft

wenig Zitronenschale

Salz

1 TL Senf

Pfeffer, gemahlen, schwarz

Alle Zutaten für die Vinaigrette gut verrühren. Warmen Lauch zugeben und mischen.

Anrichten

30 g Haselnüsse

Haselnüsse grob hacken und ohne Fett in der Bratpfanne rösten. Crevetten nach dem Garen mit etwas Nussbutter aus dem Beutel kurz beidseitig anbraten und salzen.

Lauchsalat mit den Crevetten anrichten und die gerösteten Haselnüsse darüber geben.

Zubehör

Garbehälter gelocht, 430 × 370 × 25 mm

Vakuumierbeutel

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019