Kräuter-Crevetten

Rezept von V-ZUG AG

Zubereitung	20 Min.
Garzeit	12 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Riesencrevetten mit Café-de-Paris

Café-de-Paris

1 Schalotte, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Olivenöl zum Dünsten

75 g weiche Butter

30 g gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Dill, Kerbel, Majoran, Petersilie, Salbei), gehackt

2 EL Senf

1 EL Worcestershire-Sauce

1 TL Salz

etwas Pfeffer

1 Msp Cayennepfeffer

1 unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale

Crevetten

12 rohe Riesencrevetten-Schwänze (ca. 500 g), ohne Darm

10 Cherrytomaten, geviertelt

Anrichten

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Café-de-Paris

Schalotte und Knoblauch in wenig Olivenöl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun dünsten. Auskühlen lassen.

Butter in einer kleinen Schüssel mit einem Schwingbesen cremig schlagen. Alle Zutaten beigeben, vermischen.

Crevetten

Garraum mit Heissluft mit Beschwaden auf 230 °C vorheizen.

Crevetten und Tomaten in eine Porzellanform legen. Café-de-Paris darauf verteilen.

Auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 12 Minuten garen.

Anrichten

Kräuter-Crevetten mit Schnittlauch garnieren.

Garschritte

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 12 Min.

Zubehör

Porzellanform mit ca. 1 l Volumen

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	08.08.2025