

Riesencrevetten gegrillt

auf Ebly an Cidre-Sauce

Bruno Hurter, Seehus, Stäfa

dg: sg-ssg

Ein originelles, charaktervolles Gericht.

5 Personen

25 bis 30 Wildwasser-Riesencrevetten

150 g Ebly (Hartweizen)

1 Apfel à 200 g

1 dl Cidre

Salz & Pfeffer

20 g Butter

Meersalz

Wasser

Öl

Riesencrevetten schälen, entdarmen und reinigen.

Ebly 12 bis 15 Minuten in Salzwasser weichkochen, abschütten und auskühlen lassen. Den Apfel mit der Schale in kleine Würfel schneiden.

Die Apfelwürfel andünsten und mit Cidre ablöschen. Den vorgekochten Ebly zufügen und erwärmen. Salzen und mit Butter verfeinern.

Die Riesencrevetten würzen, mit Öl bepinseln und grillieren. Ebly mittels einem runden Ausstecher in die Tellermitte geben und mit den Crevetten umlegen. Mit der *Sauce nappieren.

***Sauce**

2 dl Cidre

1 dl Rahm

30 g Butter

Verschiedene Kräuter wie Liscio, Dill, Thym, Oregano, Majoran...

Wacholder-Balsamico TRADIZIONALE „Ginepro“ 20-jährig

Den Cidre auf einen Film reduzieren, Rahm zufügen und mit der kalten Butter aufschlagen. Einen „Faden“ TRADIZIONALE zur Sauce geben und mit frischen Gartenkräutern garnieren.