

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller
- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, ein Esslöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Portionen Scampi (Kaisergranat)
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Teelöffel gehackte Zwiebeln
- Sechs Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Je nach Geschmack zwei Esslöffel Pernod

Masseinheiten

- 240 g Scampi (Kaisergranat)
- 40 g Butter
- 30 g gehackte Zwiebeln
- 10 cl Weisswein
- 10 cl Vollrahm
- Je nach Geschmack 4 cl Pernod

Vorgehen

- Die Butter in der Flambierpfanne zergehen lassen.
- Die fein gehackten Zwiebeln begeben und kurz glasig dünsten.
- Die Scampi begeben. Werden Riesenkrevett en verwendet, empfiehlt es sich diese zuerst zu sautieren, dann die Zwiebeln beizugeben, da die Garzeit diejenige der zarten Scampi übersteigt und die Zwiebeln zu braun werden können.
- Den Pernod begeben und flambieren.
- Mit Weisswein ablöschen.
- Den Vollrahm begeben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren kurz einkochen, bis die Sauce schön sämig ist.
- Nach Belieben mit etwas Reis anrichten und mit Dill garnieren.