

**Mise en place Service**

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

**Mise en place Küche****Löffeleinheiten**

- Zwei Portionen Riesenkrevetten oder Scampi
- Zwei Esslöffel Olivenöl
- Zwei Esslöffel Cognac
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Teelöffel gehackte Zwiebeln
- Zwei Esslöffel Champignonwürfel
- Ein Esslöffel Oliven in Scheiben
- Zwei Esslöffel Tomatenkonkassée
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Drei Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Salz, Pfeffer

**Masseinheiten**

- 240 g Riesenkrevetten oder Scampi
- 2cl Olivenöl
- 2cl Cognac
- 30 g Butter
- 30 g gehackte Zwiebeln
- 50 g Champignonwürfel
- 20 g Oliven in Scheiben
- 50 g Tomatenkonkassée
- 1 dl Demi-Glace
- 0,5 dl Weisswein
- 1 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

**Vorgehen**

- Butter in der Pfanne zergehen lassen und Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Tomatenkonkassée, Champignon und Oliven zugeben und kurz mitdünsten.
- Mit Weisswein ablöschen.
- Demi-Glace begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Vollrahm begeben, die Sauce gut mischen und einreduzieren.
- In einer zweiten Pfanne Riesenkrevetten in heissem Öl anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Cognac begeben und Krevetten flambieren.
- Riesenkrevetten in die Sauce geben, alles kurz erwärmen.
- Mit den Beilagen auf warme Teller anrichten.