

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller
- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, vier Esslöffel für die 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****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen Riesenkrevetten oder Scampi
- Zwei Esslöffel Olivenöl
- Zwei Esslöffel Cognac
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Teelöffel gehackte Zwiebeln
- Ein Esslöffel Apfelwürfel
- Ein Esslöffel Bananenwürfel
- Zwei Esslöffel Tomatenkonkassée
- Ein Esslöffel Mango Chutney
- Sechs Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Zwei Esslöffel Kokosflocken
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Currypulver

**Masseinheiten**

- 240 g Riesenkrevetten oder Scampi
- 2cl Olivenöl
- 2cl Cognac
- 40 g Butter
- 30 g gehackte Zwiebeln
- 30 g Apfelwürfel
- 50 g Banannanwürfel
- 40 g Tomatenkonkassée
- 20 g Mango Chutney
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Vollrahm
- 30 g Kokosflocken
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Currypulver

**Vorgehen**

- Butter in der Pfanne zergehen lassen und Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Tomatenkonkassée, Apfelwürfel und Bananenwürfel zugeben und kurz mitdünsten.
- Mit Weisswein ablöschen.
- Mango-Chutney, Currypulver und Kokosflocken 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.