

Mise en place Service

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

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen Riesenkrevetten oder Scampi
- Ein Teelöffel Butter
- Ein Teelöffel Schalotten
- Ein Teelöffel Tomatenkonkassée
- Ein Esslöffel Pernod
- Drei Esslöffel Fischfond
- Sechs Esslöffel Rahm
- Drei Esslöffel Weisswein
- Frische Kräuter

Masseinheiten

- 240 g Riesenkrevetten oder Scampi
- 20 g Butter
- 20 g Schalotten
- 20 g Tomatenkonkassée
- 2 cl Pernod
- 5 cl Fischfond
- 10 cl Rahm
- 5 cl Weisswein
- Frische Kräuter

Vorgehen

- Butter in der Pfanne zerlaufen lassen, Schalotten dazugeben.
- Die Riesenkrevetten in die Pfanne geben.
- Den Pernod in die Pfanne giessen.
- Die Riesenkrevetten flambieren.
- Die Riesenkrevetten warmstellen, den Fond mit trockenem Weisswein ablöschen.
- Tomatenkonkassée in den Fond geben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Sauce mit flüssigem Rahm binden.
- Frische Kräuter hineinstreuen.
- Die Riesenkrevetten begeben.
- Mit den Beilagen auf warme Teller anrichten.