

Rezept überbacken

Krebsschwänze

Zutaten:

Für die Bouillon:

2 Zwiebeln,
1 Schalotte,
1 Möhre,
1 Stange Lauch,
1 Stück Sellerieknolle,
1 Zweig Thymian,
1 Lorbeerblatt,
1 Teel Pfefferkörner,
1l Weißwein,
1 1/2l Wasser,
Salz

Für die Füllung:

24 Krebsschwänze,
125g Butter,
2Eßl Mehl,
100g Sahne,
4 Eier,
125g Greyerzer Käse,
weißen Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Schalotten und Zwiebeln hacken, Möhre und Lauch klein schneiden und die Sellerieknolle würfeln. Das Gemüse mit dem Wasser und Wein in einen Topf geben. 20 Minuten kochen lassen. Die Krebsschwänze nach und nach in die Bouillon tauchen, 10 Minuten ziehen lassen, rausholen und abkühlen lassen.

Die Krebschwänze ablösen. Aus 2 Eßl. Butter, Mehl und der Sahne eine Bechamelsauce rühren, salzen, Pfeffern, mit den Eiern binden. Die restliche Butter hineingeben. Eventuell ein wenig nachwürzen. Die Krebschwänze in die Sauce legen, 1-2 Eßl. von der Bouillon angießen. die Krebschwänze mit der Sauce in eine Auflaufform geben. Den Käse darüber reiben und bei 270 Grad goldgelb backen.

[Zurück zu den Fischrezepten](#)