

Krabben-Ragout



Vorspeisen
Karte Nr. 5

1

4 Personen



Krabben-Ragout

Vorspeisen
Karte Nr. 5

1

Zubereitungszeit 20 Min.

2 kleine Zwiebeln
250 g Champignons
2 Eßl. Butter
2 Teel. Mehl
⅛ l Fleischbrühe
⅛ l Sahne
2 Eßl. Joghurt
Zitronensaft
200 g geschälte Krabben
Salz, weißer Pfeffer
1 Eßl. trockener Sherry

Auf vorgewärmten Tellern
heiß servieren. Dazu frische
Brötchen reichen.

Getränkervorschlag: trockener
französischer Weißwein.

1. Zwiebeln hacken und die geputzten Champignons in Scheiben schneiden. Beides in Butter leicht anbraten und etwas Mehl darüberstäuben. Mit der heißen Bouillon ablöschen, Sahne zugeben und die Sauce bei schwacher Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen.

2. 50 g Krabben mit einer Gabel zerdrücken und mit Joghurt und Zitronensaft in die Sauce rühren. Die restlichen Krabben darin wenden. Nicht mehr kochen, sonst werden die Krabben zäh! Mit Salz, Pfeffer und trockenem Sherry abschmecken.

Anmerkung: Tiefgefrorene Krabben schmecken wie frisch gekocht, wenn man sie mit Dill in kochendheißes Salzwasser legt und darin abkühlen läßt.