

Taschenkrebse (überbacken)

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittelschwer

Zutaten:

4	Lebende Taschenkrebse (je 400 g)	125 ml	Milch
1 Bund	Gemischte frische Kräuter (Dill, Kerbel, Petersilie)	2	Eigelb
1	Likörglas Armagnac	5 Essl.	Geriebener Parmesan
	<u>Sauce:</u>	2	Steif geschlagene Eiweiß
2 Essl.	Butter	2 Essl.	Gemischte gehackte Kräuter (Dill, Kerbel, Petersilie)
1 Essl.	Mehl	1 Prise	Cayennepfeffer
			Salz

Zubereitung:

Die Taschenkrebse in 2 l kochendes Wasser geben und mit dem Kräuterbund 12 Minuten kochen. Herausheben, kalt abschrecken. Körper aufbrechen, Innereien entfernen, Fleisch auslösen. Die Schalen ausspülen und beiseite stellen. Scheren anknacken, das Fleisch auslösen und mit dem Fleisch aus den Schalen in Armagnac marinieren.

1 Essl. Butter zerlassen, bis sie schäumt. Das Mehl einrühren und mit Milch ablöschen.

Eigelb in die Mehlschwitze rühren, damit sie bindet. Nicht mehr kochen. 3 Essl. Parmesan, Eischnee und Kräuter locker unterheben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Das marinierte Fleisch in die Krebschalen füllen, mit Sauce bedecken.

Mit Butterflöckchen belegen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Und bei 200°C 15-17 Minuten im Ofen überbacken.

Anrichten: Krebschalen auf Teller legen und sofort servieren.