



# Krebsschwänze mit Morcheln und grünen Gurken in Dillsahne, Blätterteig

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Eine edle, delikate Vorspeise die man auch als Zwischengang reichen kann

## Zutaten

- 40 Stück ausgebrochene Krebsschwänze
- 1 große Salatgurke
- 40 g gleichmäßig kleine Spitzmorcheln
- 1 Päckchen T. K. Blätterteig
- 1 Bündchen frischer Dill
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1/2 kleines Glas Fischfond, (Aus dem Supermarkt oder selbst gekocht)
- 1 Becher Crème fraiche
- 4 cl trockener Weißwein
- 30 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 El Mehl
- Salz, Pfeffer, Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Morcheln mit kaltem Wasser bedecken, 10 - 15 min. einweichen.

### Schritt3

Den Dill fein schneiden, 4 Sträußchen für die Garnitur zurück lassen. Den geschnittenen Dill mit 30

g kalter Butter zu einer Dillbutter mischen.

#### **Schritt4**

Die Schlangengurke mit der Schale in 4 cm große Stücke schneiden, vierteln. Die Kerne heraus schneiden und olivenförmig tounieren

#### **Schritt5**

(wg. der Optik, etwas von der grünen Schale stehen lassen,)

#### **Schritt6**

Der Blätterteig:

#### **Schritt7**

Den Blätterteig auslegen und in 8 x 8 cm große Stücke schneiden.

#### **Schritt8**

1 Eigelb und 1 El Wasser vermischen, die Stücke gleichmäßig einstreichen. Mit einer Tischgabel etwas einstechen und nach Hersteller Vorschrift goldgelb backen.

#### **Schritt9**

Der Ansatz:

#### **Schritt10**

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen, die tounierten Gurken und die ausgedrückten Morcheln dazu geben.

#### **Schritt11**

Mit einem El Mehl bestäuben und mit dem Fischfond, Weißwein und Crème fraiche aufgießen.

#### **Schritt12**

Glatt rühren und ca. 5 - 6 min. leise köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken .

#### **Schritt13**

Erst jetzt die Dillbutter dazu geben, so erhalte ich die frische, grüne Farbe. Nunmehr die Krebschwänze dazu geben und nur noch erhitzen, keinesfalls kochen lassen.

#### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt15**

Das Krebschwanzragout in vorgewärmten Suppentellern anrichten und das warme Blätterteigkissen darüber anrichten.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** edel, elegant, leicht, stimmig, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krebsschwaenze-mit-morcheln-und-gruenen-gurken-in-dillsahne-blaetterteig/>