

Ebbe & Flutsauce Seestern



Deichstraße 8
26506 Norden-Norddeich
www.seestern-norddeich.de
info@seestern-norddeich.de



Ca. 1 Liter

1 Würfel (50g) Krebspaste
0,6l Creme Fraiche / Schmand (min. 30% Fett)
3-6 Zehen Knoblauch
250 g Black Tiger Gambas (Schrimps), roh, ohne Kopf und Schale
Salz, Weißer Pfeffer zum würzen
Etwas Zitronensaft

Zubereitung:

1. Gambas zubereiten:

Die Black Tiger Gambas in etwas Butter anbraten, mit ca. 400 ml Wasser und einer Prise Salz ablöschen. Kurz köcheln lassen, bis die Gambas gar sind. Dann abgießen, die Gambas beiseitelegen und den Fond auffangen.

2. Sauce zubereiten:

In einem separaten Topf den Knoblauch anschwitzen, die Krebspaste dazugeben und mit dem aufbewahrten Fond ablöschen. Die Creme Fraiche unterrühren und alles unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Krebspaste sich vollständig aufgelöst hat.

3. Sauce pürieren & abschmecken:

Die Sauce mit einem Mixstab fein pürieren, bis sie eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

4. Gambas in der Sauce erwärmen:

Die Gambas kurz vor dem Servieren in der Sauce erwärmen – fertig!

Passt perfekt zu: Steaks, Schnitzel, Fisch oder Grillgerichten.

Guten Appetit! 😊