

Krabben-Weißwein-Soße

Für zwei Personen

150 g Nordseekrabben	150 g kleine Champignons	400 g stückige Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein	2 TL grüner Pfeffer	Butterschmalz
Cayennepfeffer	Zucker	Salz, Pfeffer

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Champignons putzen und vierteln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin anbraten. Schalotte und Knoblauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die stückigen Tomaten hinzugeben und leicht reduzieren lassen. Sahne, grüner Pfeffer und Nordseekrabben hinzugeben und mit Cayennepfeffer, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.

Nora Bärman am 22. Januar 2018