

Bärenkrebsschwänze mit Kräuterbutter Gratiniert

4-Personen

Zutaten:

4	-	Bärenkrebsschwänze
100	-	gr Kräuterbutter
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
wenig	-	Bratbutter oder Oel

Zubereitung:

Backofen nur mit Oberhitze auf 210-Grad vorheizen.

Das Fleisch der Bärenkrebse aus der Schale herauslösen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite in nicht zu heissem Oel oder Bratbutter anbraten.

Bärenkrebse zurück in die Schale legen, mit Kräuterbutter belegen und cirka 1-2 Minuten nur mit Oberhitze gratinieren auf der oberen Hälfte des Ofens.

Sofort anrichten und servieren. Einfach – aber sehr gut!