

Bärenkrebsschwänze auf Millefeuille

4-Personen

Zutaten:

4	-	Bärenkrebsschwänze
1	-	Rolle Blätterteig eckig (ausgewallt)
1	-	Eigelb
1	-	Prise Salz
50	-	gr Schalotten
½	-	Zitrone
o.7	-	dl Noilly Prat
1.4	-	dl Weisswein
1	-	Glas Fischfond (ca. 2-dl.)
120	-	gr Butter
½	-	TL Salz
¼	-	TL weisser Pfeffer
etwas	-	Olivenoel

Zubereitung:

Schalotten rüsten und fein hacken, Zitrone halbieren und Saft ausdrücken.

20-gr Butter in einer Pfanne schmelzen. Schalotten darin andünsten. Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen.

Fischfond dazugeben und auf 5-dl reduzieren.

Durch ein Sieb streichen und zurück in die Pfanne geben. 100-gr Butter in der Basis auflösen, den Zitronensaft dazugeben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Warm halten.

Für das Millefeuille Teig in der Mitte halbieren, eine Teighälfte mit Wasser bepinseln und beide Hälften aufeinanderlegen. Mit einem Teigrädchen 4-schöne Blattformen aus dem Teig schneiden. (Länge ca. 10 cm)

Oberfläche mit Eigelb bestreichen, wenig Salz darüber streuen, mit einem Messer eine schöne Blattstruktur einritzen. Millefeuille ca. 10-Minuten im Ofen bei 180-Grad backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Auskühlen lassen und dann das Teigblatt horizontal mit einem Messer halbieren.

Bärenkrebsschwänze wie folgt aus der Schale herauslösen:

Zuerst werden die Bauchsegmente eingedrückt, damit sich das Fleisch vom Aussenskelet lösen kann. Dann wird das Fleisch langsam und mit leichten links-rechts Bewegungen herausgedrückt. Man darf ein wenig am vorderen Teil des Fleisches ziehen - aber nicht zu fest.

Das herausgelöste Stück wird sofort in einem guten Olivenoel mit etwas Salz angebraten.

Vorsicht: Nicht zu heiss !

Millefeuille auf die vorgewärmten Teller legen. Deckel anheben und Bärenkrebsschwänze lose darauf legen.

Etwas Sauce darüber gossen und Millefeuille Deckel darüber legen.

Garnieren und servieren.