

Flusskrebse auf Limousine Art

Braten Sie 20 Flusskrebse in einem Topf an. Würzen, salzen und pfeffern Sie. Wenn die Krebse rot werden, fügen Sie eine Hand voll gehackte Schalotten hinzu und schwitzen Sie alles einen Moment an.

Mit Cognac flambieren. Mit trockenem Weißwein auffüllen, einen Löffel Tomatenmark und Kräuter (Petersilie, Thymian, Lorbeer, Estragon) hinzugeben. Alles 10 Minuten kochen lassen.

Die Flusskrebse vom Feuer nehmen und den Sud einkochen lassen.

Fügen Sie ein Glas Creme fraiche hinzu, langsam einkochen lassen und mit 2 Eigelb binden.

Würzen und eventuell eine Messerspitze Cayenne Pfeffer hinzufügen.

Die Flusskrebse hineingeben und bei schwacher Hitze zugedeckt einige Minuten garen lassen.

Die Kräuter entfernen und mit Estragon bestreuen.

Ecrevisses à la Limousine

Faire sauter une vingtaine d'écrevisses dans une cocotte avec du beurre.

Assaisonner sel, poivre.

Lorsque les écrevisses sont devenues rouges, ajouter une poignée d'échalote hachée et faire suer un instant.

Faire flamber avec un peu de cognac.

Mouiller à hauteur avec du vin blanc sec ; compléter avec une cuillerée d'extrait de tomate, un bouquet garni (persil, thym, laurier, estragon). Laisser cuire une dizaine de minutes.

Retirer les écrevisses et faire réduire la cuisson. Ajouter un verre de crème fraîche ; laisser réduire doucement et lier avec deux jaunes d'œufs, rectifier l'assaisonnement, pointe de poivre de Cayenne facultative. Remettre les écrevisses faire mijoter sans bouillir à couvert pendant quelques instants.

Éliminer le bouquet garni ; servir saupoudré d'estragon haché.

Raki a la Limousine

Podsmażyć 20 raków na maśle w brytfannie. Doprawić solą i pieprzem.

Kiedy raki staną się czerwone dodać garść posiekanej szalotki i smażyć przez chwilę. Podpalić (flambiować) z przy użyciu koniaku. Całość zalać białym wytrawnym winem; dodać łyżeczkę koncentratu pomidorowego, bukiet przypraw (pietruszkę, tymianek, liść laurowy, estragon). Gotować przez 10 minut. Wyjąć raki i zmniejszyć temperaturę. Dodać szklanekę śmietany, pozostawić do lekkiego schłodzenia, następnie dodać 2 żółtka, doprawić pieprzem i ostrą papryką według uznania. Włożyć raki do sosu i podgrzać pod przykryciem nie dopuszczając do zagotowania.

Wyjąć bukiety przypraw. Serwować posypane posiekanym estragonem.