

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Scampi in Frühlingszwiebelcreme

Zutaten für 4 Personen:	
3 Schalotten	Salz, Pfeffer
0,25 trockener Weißwein	1 Bund Frühlingszwiebeln
0,25 Schlagsahne	12 Scampischwänze
100 g Butter	

Zubereitung:

Ich schäle 3 Schalotten, die werden gewürfelt und in etwas Butter angedünstet. Jetzt mit einem viertel Liter trockenem Weißwein auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen, dann kommt der würzige Geschmack der Schalotten richtig gut zur Geltung. Gleichzeitig in einem kleinen Topf 250 ml Sahne so 5 Minuten einkochen lassen. Die Weißwein – Schalotten Reduktion von Herd ziehen und 100 g Butter in kleinen Stücken unter ständigem Rühren in die Reduktion rühren. Das bindet die schön ab, die Sauce darf jetzt nicht mehr kochen! Jetzt noch die eingekochte Sahne untermischen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Einen Bund Frühlingszwiebeln wasche ich und schneide den in ganz feine Ringelchen, unter die Sauce rühren. Für 4 Portionen brauchen wir 12 Scampischwänze, die werden aus der Schale gelöst, leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und paar Minuten in etwas Butter gedünstet, die Scampis müssen noch schön knackig sein. Ich verteile die Frühlingszwiebelcreme in 4 vorgewärmte Teller, gebe die Scampischwänze in die Mitte und direkt servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer