



# Riesencrevetten mit Nussbutter auf Lauchsalat

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Riesencrevetten

100 g Butter  
450 g Riesencrevetten  
Salz

Butter so lange erwärmen, bis sie nussbraun ist. Butter durch einen Kaffeefilter sieben. Nussbutter gemeinsam mit den Riesencrevetten in einen Beutel füllen und auf Stufe 1 vakuumieren. Beutel auf den Garbehälter in den kalten Garraum legen. Dämpfen.

## Lauchsalat

400 g Lauch

Lauch waschen, in vier Zentimeter lange Stücke schneiden und dann zu Julienne verarbeiten. Lauch in einen Beutel geben und auf Stufe 2 vakuumieren. Beutel auf den Garbehälter in den kalten Garraum legen. Dämpfen.

### Gargut einschieben

6 EL Olivenöl  
4 EL Zitronensaft  
wenig Zitronenschale  
Salz  
1 TL Senf  
Pfeffer, gemahlen, schwarz

Alle Zutaten für die Vinaigrette gut verrühren. Warmen Lauch zugeben und mischen.

## Anrichten

30 g Haselnüsse

Haselnüsse grob hacken und ohne Fett in der Bratpfanne rösten. Crevetten nach dem Garen mit etwas Nussbutter aus dem Beutel kurz beidseitig anbraten und salzen.

Lauchsalat mit den Crevetten anrichten und die gerösteten Haselnüsse darüber geben.





## Zubehör

---

Garbehälter gelocht, 430 x 370 x 25 mm

Vakuumierbeutel

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 14.12.2021

