Rezept

Croque Monsieur mit Taschenkrebsfleisch

Ein Rezept von Croque Monsieur mit Taschenkrebsfleisch, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Taschenkrebsfleisch (alternativ: kleine Shrimps zerkleinern)
	Salz
2	Zitronenthymianzweige
50 g	Mehl
200 g	Paniermehl
1 EL	Butter
75 g	Crème fraîche
50 g	geriebener Parmesan
	schwarzer Pfeffer
8 Scheiben	Toastbrot
2	Eier
2 EL	Sonnenblumenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Das Taschenkrebsfleisch in einer Schüssel mit Crème fraîche und Parmesan vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zitronenthymian waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und ebenfalls untermischen.

2. Je 2 EL der Taschenkrebsmasse in die Mitte einer Toastbrotscheibe geben, mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken und an den Kanten fest zusammendrücken. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3. Die geschlossenen Toasts erst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern und schließlich im Paniermehl wenden. Die Panade gut andrücken und ein weiteres Mal panieren.

4. In der Pfanne das Öl und die Butter erhitzen und die panierten Toasts darin goldbraun anbraten. Anschließend für ca. 5 Min. in den Ofen geben. Die Toasts aus dem Ofen nehmen, diagonal halbieren und mit etwas Salat servieren.