

Rezept

# Flammbierte Krustentiersauce mit Weinbrand

Ein Rezept von Flammbierte Krustentiersauce mit Weinbrand, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Garnelenschalen (von ca. 20 Garnelen à 25 g)	<b>2</b> Schalotten (ca. 80 g)
<b>1</b> kleine Knoblauchzehe	<b>1 Stange</b> Staudensellerie (ca. 50 g)
<b>1</b> Möhre (ca. 70 g)	<b>2</b> Champignons (ca. 40 g)
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>1 TL</b> Tomatenmark
<b>3 EL</b> Weinbrand	<b>400 ml</b> Fischfond
<b>100 ml</b> Prosecco	<b>2 TL</b> Hummersuppenpaste (Fertigprodukt; im gut sortierten Supermarkt)
<b>200 g</b> Sahne	Meersalz, z. B. Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	Cayennepfeffer
<b>2 EL</b> kalte Butter	Pürierstab
Kaminfeuerzeug oder lange Streichhölzer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Die Garnelenschalen in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Staudensellerie und Möhre waschen und putzen, die Möhre schälen und beides in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Champignons putzen, Schmutzreste mit einem Küchenpapier abreiben und die Champignons in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einem Stieltopf (24 cm Ø) erhitzen, die Garnelenschalen darin bei mittlerer Hitze 3 Min. anbraten. Schalotten, Knoblauch, Möhre, Sellerie und Champignons dazugeben, 1 Min. unter ständigem Rühren mitrösten. Das Tomatenmark einrühren und noch 1 Min. anbraten. Mit Weinbrand ablöschen. Den Topf vom Herd nehmen, den Weinbrand mit Bedacht anzünden und ausbrennen lassen.
3. Fischfond und Prosecco dazugießen, aufkochen lassen und die Hummersuppenpaste einrühren. Den Fond bei kleiner Hitze in ca. 12 Min. auf die Hälfte einkochen lassen, durch ein feines Sieb passieren und die im Sieb verbliebenen Reste mit einem kleinen Schöpfer gut ausdrücken. Das sollte 1/4 l Fond ergeben.
4. Die Sahne in den Topf geben, aufkochen lassen, den Fond dazugießen und in 2 Min. sämig einkochen lassen. Mit Meersalz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Pürierstab nach und nach in die leicht kochende Sauce mixen. Die schaumige Sauce vom Herd nehmen und gleich servieren.