



## Crevetten an Knoblauchbutter

Als Vorspeise oder kleines Hauptgericht sind die in Knoblauchbutter geschwenkten Crevetten ein Klassiker. Sie schmecken auch pikant, mit Sambal Olek oder Peperoncino gewürzt ausgezeichnet. Mit einem guten Schuss Weisswein, etwas Zitronensaft und Petersilie ergibt sich dabei auch ein delikater Fond, der mit angetoastetem Brot serviert ein Genuss ist.

Oft werden Crevetten bereits vorgekocht angeboten, diese müssen nur 5 bis 10 Minuten gegart werden, vor allem damit sie die Würze des Knoblauchsudes aufnehmen. Sie bringen meist auch genug Salz mit und müssen nicht nachgesalzen werden.

### Zutaten (1 Hauptspeise)

250g	Crevetten ungeschält, vorgekocht
30g	Tafelbutter
3-4	Knoblauchzehen
1El	frische Petersilie gehackt
1/2El	Zitronensaft
5cl	Weisswein
~1/4Tl	Sambal Olek
3	Scheiben Baguette
	Tafelbutter

### Zubereitung

Kopf von den Crevetten abbrechen, Schwänze schälen. Knoblauch und Petersilie eher grob hacken.

Baguette mit Butter bestreichen und ca. 12 Minuten im Ofen bei 200° rösten.

Butter in einer flachen Pfanne leicht aufschäumen lassen, Knoblauch zugeben und 2 Minuten dünsten. Crevetten zugeben und 5 Minuten dünsten, dabei häufig wenden. Weisswein zugießen und die Petersilie zugeben. Verrühren und mit Sambal Olek würzen. Vorsicht beim Dosieren: Die Schärfe zeigt sich erst nach einem kurzen Moment.





