

Crevetten mit Vanilleschaum

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

	rohe Crevetten (3 pro Person)
1 KL	Fischfond
2 dl	Weisswein
2	Vanillestängel
	Balsamico Essig weiss
	Fleur de Sel
	Pfeffer
4	Eier
3 EL	Rahm
	Zucker
	Salz



Zubereitung:

Den Backofen auf 60° C vorheizen und die Teller vorwärmen.

Die Crevetten ca. 2 Minuten braten und anschliessend mit Fleur de Sel würzen.
Zugedeckt warm stellen.

Sabayon:

Den Fischfond und den Weisswein mit Vanillestängel (ohne Mark) reduzieren und abkühlen.

Die Eigelbe, den Rahm und das Vanillemark in den abgekühlten Fond geben und im Wasserbad zu Sabayon schlagen.

Sofort auf vorgewärmte Teller angiessen und die Crevetten kreisförmig auf dem Sabayon plazieren.