

# POCHIERTE SCAMPI AN KRUSTENTIERRAHMSAUCE MIT KARTOFFELSCHAUM



---

## ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN:

### POCHIERTE SCAMPI

- 10 Scampi
- 1 Schalotte, geschält
- 1dl Krustentierfond fixfertig
- 0,5dl Champagner
- 10g Butter
- Salz & Pfeffer

### VORBEREITUNG:

Schalotten fein hacken. Sauteuse oder Pfanne ausbuttern.

### ZUBEREITUNG:

Gehackte Schalotten in die Sauteuse legen, Scampi daraufbetten. Mit Krustentierfond auffüllen, auch den Champagner begeben. Alles aufkochen und zugedeckt ziehen lassen. Anschliessend Scampi herausnehmen und warm stellen. Den Fond für die Sauce benützen. ↘



### **KRUSTENTIERRAHMSAUCE**

1,5dl Pochierfond der Scampi  
0,75dl Rahm  
1 Vanilleschote Bourbon-Vanille  
30g Butter  
Salz und Pfeffer

#### **ZUBEREITUNG:**

Pochierfond reduzieren. Danach mit Vollrahm binden, Vanillemark begeben.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Butter aufmontieren (einrühren).

### **KARTOFFELSCHAUM**

400g Kartoffeln, geschält  
1dl Rahm  
60g Eigelb  
Salz, Pfeffer, wenig Muskat

#### **ZUBEREITUNG:**

Kartoffeln würfeln, im Salzwasser weich garen. Wasser abschütten. Kartoffeln im Backofen kurz abtrocknen lassen und durch ein Sieb streichen. Eigelb darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in einen Kisagbläser abfüllen und mit 2 Patronen laden. Im Wasserbad warm stellen.