Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KREBS-RILLETTES MIT ZWIEBELCONFIT

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN.

Ich bin mir sicher, es geht euch wie ab und zu wie mir … ich habe manchmal keine Lust, stundenlang in der Küche zu stehen um zu kochen. Gerade im Sommer, wünsche ich mir etwas einfaches, schnell zubereitet… ich möchte auch draußen auf der Terrasse sein und den Abend genießen! □□

Also ich habe mir gedacht, dass ich für euch ein paar Blitz-Rezepte posten werde. Es sind keine komplizierte Sachen, aber die mögen wir sehr und sind unsere „Rettungs-Rezepte“ zu Hause.

Das kennt Ihr doch bestimmt: wenn man richtig Hunger hat und schnell etwas zubereiten muss! Es kann doch nicht immer Nudeln geben, oder?

Dafür nehme ich einfach, was so im Vorratsschrank liegt. Zum Beispiel heute eine Dose Krebsfleisch, die ich mal für ein chinesisches Rezept gekauft aber bis heute noch nie benutzt habe.

So wurde es also entschieden: **Krebs-Rillettes.** Aber womit? Einfach ein selbstgemachtes **Zwiebelconfit**.

Ich habe ganz normale Zwiebeln genommen aber mit Roscoff-Zwiebeln sollte es noch besser schmecken, weil sie so süß sind.

Tipp: Schalotten würden auch wunderbar passen, weil sie ebenfalls süß schmecken.

Nur noch ein kleine Präzision: ich habe eine Dose Krebsfleisch genommen. Das heißt auf Französisch „crabe“, und es sind keine Krabben damit gemeint ;-). Da wir in Deutschland, nicht so leicht frische Krebse kaufen können, finde ich die Dose als Alternative am besten (findet man neben den Thunfisch-Dosen im normalen Laden). Und bitte auf den Ursprung der Fischzone auf der Dose achten. Unsere kamen aus Norwegen □□ .

Und hopp zum Rezept:

Zutaten für Krebs-Rillettes mit Zwiebelconfit (1 Glas 200 ml):

120 g Krebsfleisch aus der Dose (1 Dose) , 40 g Butter, 50 g Zwiebeln (1 große für mich), Salz und Pfeffer, 1 TL Zitronensaft

1- Die Zwiebel schälen und in ganz kleinen Würfeln schneiden.

In einer Pfanne 10 g Butter schmelzen und darin die Zwiebel-Würfeln glasig anbraten.

Dann die Pfanne vom Herd weg nehmen und den Rest Butter eingeben. Die Pfanne ist noch warm und die Butter schmilz dann langsam.

2- Ein bisschen Zitronensaft eingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

3- Die Dose Krebsfleisch abtropfen lassen und dann das Krebsfleisch mit der Zwiebel Masse mischen.

4- Das Ganze in einem Glas geben und 5 Minuten im Tiefkühlschrank stellen, so dass es fest wird. Genießen!

Tipp: Wer Zeit hat kann das Glas einfach in den Kühlschrank stellen. □□

Et voilà!

Ein bisschen Cidre dazu, ein gutes Baguette und wir können gemeinsam den Abend im Garten genießen!

Bon Appétit

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de