

# Orientalische Riesencrevetten (Rote Linsen mit Fenchel)

---

Orientalische Riesencrevetten (Rote Linsen mit Fenchel)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ca. 30Min.

Menu: [14.2.2018](#)

Creation:[Kurt Schildknecht](#)

Zutaten (für 4 Personen)

12 geschälte rohe Riesencrevetten-Schwänze (Bio)

40 g Dörraprikosen, in Würfeli

1 Zimtstange, halbiert

20 g Butter, weich

1 EL Koriander, fein geschnitten

½ TL Fleur de Sel

wenig Pfeffer

Zubereitung:

1. Crevetten, Dörraprikosen und Zimt in die Vakuumbeutel verteilen (ca. 6 Crevetten pro Beutel). Butter und Koriander mischen und beigegeben. Beutel vakuumieren.

2. Wasser (ca. 3 Liter) auf 62 Grad erwärmen. Vakuumbeutel beigegeben und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

3. Crevetten aus dem Beutel nehmen, würzen, mit den Dörraprikosen und wenig entstandenem Saft anrichten.