

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 Vakuumbbeutel verteilen (ca. 6 Crevetten pro Beutel). Butter und Koriander mischen und begeben. Beutel vakuumieren.
2. Wasser (ca. 3 Liter) auf 62 Grad erwärmen. Vakuumbbeutel begeben und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
3. Crevetten aus dem Beutel nehmen, würzen, mit den Dörraprikosen und wenig entstandenem Saft anrichten.