

Riesencrevetten in Ziger-Sbrinz-Kleid

- 16 Riesencrevetten
Sellerieblättchen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1/2 Zitrone, ausgepresst (=Saft)
Teig:
2 Eier
2 Essl. Glarner Ankeziger
2 Essl. Sbrinz, gerieben
1 Essl. Paniermehl
1 Essl. Schnittlauch, in Röllchen
1 Essl. Mehl
Kokosfett, zum Ausbacken

Crevetten, ausser an den Enden, schälen. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Zitronensaft marinieren.

Teig: Eier aufschlagen, Ankeziger unterrühren bis eine sämige Masse entsteht. Sbrinz, Paniermehl und Schnittlauch begeben. Würzen.

Ausbacken: Crevetten und Sellerie im Mehl wenden, in der Eimasse drehen und im heissen Kokosfett fritieren.

Tips

- Für 4 Personen als Apéro oder als Vorspeise. Evtl. Crevettenmenge erhöhen
- Zubereitung einfach, rasch
- Mit Sweet-Sour-Fertigsauce servieren



Basis – 12 Pfannkuchen

- 150 g Weissmehl, gesiebt
2,5 dl Milch
1 dl Halbrahm
30 g Butter, zerlassen
4–5 Eier
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat

Mehl, Milch, Halbrahm und zerlassene Butter zu einer feinen Masse verrühren. Eier aufschlagen, begeben. Würzen und nochmals kräftig rühren. In einer gebutterten Teflonpfanne möglichst dünne Pfannkuchen backen. Aufschichten und warmstellen.

Gerollt – um Spinat unter Raclettekäse

- 250 g Blattspinat, tiefgekühlt
1 Zwiebel, mittel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Essl. Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
Sauce:
1 Essl. Butter
2 Essl. Mehl
2,5 dl Milch
1 Essl. Sbrinz, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskat
4 Raclettekäsescheiben

Spinat auftauen. Zwiebeln und Knoblauch in heisser Butter glasig dünsten. Spinat beifügen. Mit einer Gabel lockern, würzen und zugedeckt 5 Minuten dünsten. Beiseite stellen.

Sauce: Butter erhitzen, Mehl einrühren und auf kleinem Feuer knapp 5 Minuten köcheln lassen. Heisse Milch zugliessen und unter Rühren aufkochen lassen. Auf reduziertem Feuer 5 Minuten weiterkochen lassen. Sbrinz beigegeben, würzen.

Spinat auf 8 Pfannkuchen verteilen, einrollen. Die Milch-Käse-Sauce in eine feuerfeste Platte giessen und die Pfannkuchenrollen darauf anrichten. Mit Raclettekäse belegen und im Ofen bei 200 °C und starker Oberhitze goldgelb überbacken.

