



Hauptgang

Milkengeschnetzeltes an süss-saurer Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 350 gr Milken
- 150 gr Crevetten
- 2 dl Orangensaft
- 1 EL Maizena
- 1 rote Peperoni
- 2 EL Butter
- 2 dl Bouillon
- 2 EL Weissweinessig
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Milken In siedendem Wasser 5 Minuten pochieren, dann kalt abschrecken. Die Haut abziehen, blutige Stelle entfernen. Milken in kleine Stücke teilen.

- Orangensaft, Maizena Orangensaft mit Maizena verrühren und beiseite stellen.

- Crevetten Crevetten schälen.

- Peperoni Peperoni in Streifen schneiden und in wenig heisser Butter 5 Minuten dünsten. Aus der Pfanne nehmen und Crevetten hineingeben und rund zwei Minuten braten, danach herausnehmen.

- Milkengeschnetzeltes In der selben Bratpfanne, mit der restlichen Butter, 5 Minuten rundherum braten. Danach aus der Pfanne nehmen.

- Bouillon Den Bratfond mit Bouillon ablöschen. Den Orangensaft, den Essig sowie Zucker beifügen, die Sauce unter Rühren aufkochen und würzen.

- Alle Zutaten in die Sauce geben, aufkochen und mit Trockenreis servieren.