

Scampi mit Champignons und einem Kräutersösschen Happy hour für Pilz- und Scampifans!

La Mise en Place:

6 Champignons, 1 Stängel Zitronengras, 20 Scampi, Blumenpfeffer, 1 Bund Schnittlauch, Kräuterbutter, Pfeffermühle, Koriander, Thymian, 2 EL Crème fraîche

Die Vorbereitung:

Die Champignons und das Zitronengras in Scheibchen schneiden. Die Scampi mit Blumenpfeffer bestreuen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Kräuterbutter schmelzen und darin die Scampi pro Seite drei Minuten braten. Herausnehmen und mit dem Zitronengras mischen. Im Bratsatz die Champignons goldgelb braten. Mit Pfeffer, Koriander und Thymian bestreuen.

Die Vollendung:

Die Scampi dazu setzen und die Crème fraîche einrühren. Den Schnittlauch darüber streuen und anrichten.

Das passt dazu:

Ein schöner Tomaten- oder Safranrisotto

