

Coquilles St. Jacques, Riesencrevetten und Loup de Mer

Coquilles St. Jacques, Riesencrevetten und Loup de Mer

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 30 Min

Menu: [08.05.2007](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

200 g Coquilles St. Jacques
200 g Riesencrevetten
200 g Loup de Mer
Olivenöl
Butter
Knoblauch
Frischer Dill
Pfeffer, Salz
Curry

Zubereitung der Coquilles St. Jacques

Die schön grossen Coquilles in Hälften schneiden, im Butter ganz kurz anbraten und mit einem Hauch Curry würzen. Fertig.

Zubereitung der Riesencrevetten

Die Riesencrevetten halbieren und auf beiden Seiten in Butter und Knoblauch kurz anbraten. Fertig.

Zubereitung des Loup de Mer

Die Filets des Loup de Mer (mit Haut) in kleine Stücke schneiden und auf beiden Seiten in Butter nicht zu lange anbraten, etwas frischen Dill, Pfeffer, Salz. Fertig.

Anrichten

Die kleinen Pickereien mit Zahnstochern auf Apérogeschirr lauwarm servieren. Dazu ein knuspriges Baquette.

Wein

Riesling, Grand Cru Pfersigberg 2003, Wolfberger, Equisheim