AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	ganzjährig	Frankreich

FRICASSEE MIT POULET UND CREVETTEN



KURZ VORGESTELLT

Der französische Kochzauberer Mallet empfiehlt uns Poulet und Meeresfrüchte in einem Fertig-Gazpacho zu kochen. Mit sorgfältigem Abschmecken gelingt es.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8	Poulet-Unterschenkel	12	Crevetten
8 dl	Gazpacho	1 Bd	Estragon
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Poulet mit der gebotenen Sorgfalt waschen. Die Gazpacho und die Pouletstücke in einer Gusseisenpfanne aufkochen und zugedeckt 45 Min. köcheln lassen. Prüfen, ob Salz und Schärfe genügt. Gelegentlich umrühren.
2. Crevetten aus der Schale lösen und in der Sauce je nach Grösse länger durchziehen lassen.
3. Abschmecken und Estragonblätter drüberstreuen.

TIPP: Nach Belieben etwas Orangensaft in die Sauce geben. Breite Nudeln als Beilage.

Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime: Les cocottes les + faciles ... Hachette 2017 - Foto: compactcook.com