

Winzer-Rezepte aus Übersee

Álvaro Paredes aus Chile empfiehlt:

Krebsfleisch Kasserole (Chupe de Jaiba)

& Paredes Chardonnay Reserva

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Krebsfleisch
150 g Buttertoast
1 gelbe Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Sonnenblumenöl
½ TL Paprikagewürz
½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
125 ml Weißwein
200 ml Milch
125 ml Sahne
3 – 4 EL Semmelbrösel



Zubereitung

150 g Toastbrot in Stücke teilen und in einer Schüssel mit 200 ml Milch übergießen. Mit einer Gabel das Brot soweit zerdrücken, dass ein grober Brei entsteht. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Backofen auf 200° C vorheizen. 1 EL Öl in einem Tiegel erhitzen und Zwiebel mit Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit ½ TL Paprikagewürz, ½ TL Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Krebsfleisch in mundgerechte Stücke zerkleinern, unterheben und mit 125 ml Weißwein ablöschen. Hitze aufdrehen und unter Rühren köcheln, bis der Wein verdampft ist. Auf mittlere Hitze schalten, eingeweichtes Brot von überschüssiger Milch trennen und einrühren. Alles gut vermengen, Sahne unterrühren und etwas quellen lassen. Bei Bedarf nachwürzen. Masse in eine Auflaufform füllen, 3 – 4 EL Semmelbrösel darüber streuen und circa 20 Minuten backen, bis die Flüssigkeit kocht und eine goldgelbe Kruste entsteht. Dazu passt ein grüner Salat.

Zur Krebsfleisch Kasserole passt der feine Paredes Chardonnay Reserva.