

Rezept für 2 Personen
als Vorspeise für 4-6 Personen

Crevetten à la Jürgen

Über die gezüchteten Shrimps gibt es ähnlich fiese Geschichten wie über Massenhaltungshühner.

Antibiotika, Fungizide, Parasitizide, Algizide und Pestizide werden benutzt, um Krankheiten in der hoch-intensiven Shrimps-Aquakultur vorzubeugen. Die Behandlung von bakteriellen Infektionen in den Krabbenteichen durch starke Dosen von Antibiotika, die dem Futter zugesetzt werden, lassen ein entsprechend hohes Vorkommen in den vermarkteten Tieren befürchten. Die Resistenz gegen Antibiotika unter den Konsumenten wächst entsprechend. Aus: [FoodFirst 4/1999](#).

Deswegen nimmt Barbara Bio-Ware. (Vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Jürgen benutzte bei seiner Crevetten-Zubereitung relativ kleine Shrimps. Da jedoch die Bio-Shrimps gewöhnlich größer sind, schneidet Barbara sie nach dem Auftauen kleiner.

1. Vorbereitung der Shrimps:

500g TK (=Tiefkühl) Bio-Shrimps. Oder 3x160g, bei einer 160g Packung. (Vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“).

In einem [großen Sieb](#) oder [Durchschlag](#) auftauen lassen (ca. 2-3 Stunden). Dann gut abspülen und abtropfen.

Große Shrimps quer halbieren ([siehe Foto](#)). Besonders große in 3 Teile schneiden: Schwanzende abschneiden, vorderen Körper längs halbieren. (Vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Dabei überprüfen, ob der dünne schwarze Darmstreifen ([siehe Foto](#)) überall entfernt ist. Falls noch vorhanden, mit einem scharfen spitzen Messer (Barbara hat dafür ihr [Windmühlmesser](#)) die Haut darüber einritzen und das Schwarze mit der Messerspitze rauspulen.

2. Vorbereitung der Sahne-Milch-Soße („Suppe“):

2 Becher Sahne (400ml)

In eine Schüssel geben

3 (Sahne-) Becher Milch (600ml)

2 leicht gehäufte EL Mehl

Mit einem [Schneebeesen](#) einrühren, so dass das Mehl sich ohne Klümpchen auflöst.

4 EL [Sojasoße \(von Heinz\)](#)

Flüssigkeit würzen und abschmecken. Sie soll kräftig gewürzt sein. Evtl. mit Salz und Sojasoße nachwürzen.

Salz, Pfeffer

Zubereitung:	
1-2 EL Butter	In einem großen Topf schmelzen.
2-4 Knoblauchzehen gerieben (am besten mit der „ Tim-Mälzer-Reibe “).	In der Butter auf kleiner Flamme andünsten, bis der Knoblauch leicht glasig ist.
Vorbereitete Suppen-Soße	Aufgießen, aufkochen und 5 Minuten köcheln. Immer wieder mit dem Schneebesen umrühren. (Vgl. Foto „ Blick in die Küche “).
Vorbereitete Shrimps	Dazu geben und erwärmen. ABER NICHT MEHR KOCHEN! Die Shrimps würden sonst beim Aufkochen hart werden. Dabei vorsichtig, am besten mit einem Holzlöffel (siehe Foto), umrühren, dass die Shrimps nicht gefetzt werden.
In einer vorgewärmten Schüssel servieren.	
Dazu Ciabatta oder Baguette. Barbara macht noch Tomatensalat dazu. Ich persönlich brauche auf dem Tisch zusätzlich noch die Flasche mit der Sojasoße .	