

# Rezept



## Zutaten:

(für 4 Personen)

- 40 Stk. Kamberkrebsschwänze  
(ca. 200 gr)
- 100 ml mildes Olivenöl
- 55 ml Weißwein
- ¼ Bund Petersilie  
oder Koriander
- 1-2 Spritzer Zitronensaft  
(je nach Geschmack)
- ½ Chilischote
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 8 Stück getoastetes Weißbrot

## Vorspeise:

# Kamberkrebse in Olivenöl

Rezept von Markus Rudigier

## Zubereitung

Das Olivenöl und den Weißwein erhitzen, den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und dazu geben. Dann die Chilischote und die Gewürze hinzufügen.

Als nächstes werden die Kamberkrebse im Öl gegart. Achtung, der Sud muss heiß sein!

Zuletzt werden der Zitronensaft und die Petersilie oder der Koriander dazugegeben und die Krebse samt Ölsud in Schälchen mit dem getoasteten Weißbrot serviert.

*Gutes Gelingen!*

