

Rezept Langusten in Rotwein

Zutaten:

1kg Langusten
6 Zwiebeln
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
10cl Cognac
1 Fl Rotwein
1 Lorbeerblatt
2 Stängel Petersilie
2 Zweige Thymian
1 Teel Mehl
Butter

Zubereitung:

Langusten in Scheiben schneiden (den grünen Rogen) beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauchzehe und die Schalotten klein hacken. Ein wenig Butter im Topf erhitzen, die Zwiebelstücken glasig dünsten, die Langustenstücke dazugeben, Umrühren.

Mit Cognac angießen und abbrennen. Mit dem Rotwein löschen, die Schalotten und Knoblauchwürfel zugeben. Aus dem Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian ein Bund binden und mit hineinlegen. 20 Minuten köcheln lassen. Den grünen Rogen in sie Sauce rühren und den Kräuterbund entfernen. Das Mehl darüber streuen, unterrühren und kurz aufkochen. Restliche Butter zugeben .

Zurück zu den Fischrezepten