

Gebratene europäische Languste mit kleinen Rüben und grünen Taglierini

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

2 St. Langusten (500 - 700g)	Salz, Pfeffer
10 g Natives Olivenöl	frische Kräuter
20 g Kalte Butterflocken	Rosmarin, Thymian
300 g Feine Rübchen (Teltower Rüben, Navetten oder kleine Rettiche)	Zucker
125 g Hartweizengrieß	Spinatmatte
125 g Weizenmehl Type 405	
2 St. Vollei	
1 St. Eigelb	



Zubereitung:

Die Langusten mit der Kopf voran in sprudelnd kochendem Wasser geben, und je nach Größe einige Minuten ziehen lassen, herausnehmen und kurz in kaltem Wasser abschrecken damit das zarte Fleisch nicht weitergart.

Die Langusten vom Kopf zum Schwanz mit einem großen Messer halbieren, putzen,

Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Langustenhälften mit der Fleischseite nach unten bei mittlerer Hitze anbraten, wenden und glasig garen.

Die kleinen Rübchen schälen, tournieren und in kleine Ecken schneiden. Langustenhälften aus der Pfanne nehmen, warm stellen, und die Rübchen mit etwas Olivenöl,

Rosmarin, Thymian und Knoblauch in der Pfanne leicht anbraten, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker würzen und bissfest garen. Die Langustenhälften zurück in die Pfanne geben und die kalten Butterflocken einrühren. Mit frischen Kräutern abschmecken, mit den grünen Taglierini anrichten, garnieren und servieren.

Nudeln Aus den Zutaten einen glatten Nudelteig kneten und mit Klarsichtfolie abdecken und wenn möglich 1 Stunde ruhen lassen, dünn ausrollen und feine Bandnudeln (Taglierini) schneiden und in reichlich kochendem Salzwasser garen.

Mein Tipp:

Eine absolut sichere Methode die Vitalität der Languste vor dem Kauf zu testen, ist, die über den Augen liegenden Stirnhörner zu berühren. Eine frische, lebendige Languste reagiert sofort mit Zappeln und Schwanzschlagen.