

Langoustinen und Gambas gegrillt in parfümierter Butter

Kategorie: Fisch/Meeresfrüchte
Rezept Nr.: 122
Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Butter	200 Gramm		
Gambas	12 Stück		
Ingwer	1 TL	evtl. rosa Ingwer verwenden	
Kerbel	1 TL	oder frischer Koriander	
Langoustinen	12 Stück	oder nur Gambas	
Limonenschale	1 TL		
Oliveöl	0,1 Liter		
Paprikaschote	1 Stück	rot, klein, evtl. milde Chilischote	
Petersilie	1 kl		
Weißwein	0,1 Liter	trocken	
Zitronenschale	1 TL	oder Limonenschale	

Zubereitung

1. Die Zitruschalen vorsichtig abschälen, damit keine bittere weiße Haut mit abgelöst wird, 1 Minute blanchieren und kleinhacken. Ingwer, Kräuter und Chiischote kleinhacken (evtl. auch zusammen mit den Zitruschalen und einige Tropfen Weißwein in den Zerküßler geben).
2. Die Köpfe der Langoustinen und der Gambas entfernen. Die Langoustinen der Länge nach teilen bis fast zum Schwanz, auseinanderklappen, den Darm entfernen. Die Gambas schälen und nur die Schwanzspitze stehen lassen. Langoustinen und Gambas in Oliveöl für ca. 30 Minuten marinieren lassen. Wenn man nur Gambas verwendet, kann man sie auch schälen und nur die Köpfe und das Schwanzende stehen lassen.
3. Den Weisswein aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die eiskalte Butter in kleinen Stücken unterschlagen. Sobald die Butter geschmolzen ist und eine homogene Sauce ntstanden ist, die Kräuter und Gewürze unterheben und abschmecken.
4. Die Gambas und die Langoustinen salzen und jeweils 1,5 Minuten auf jeder Seite auf den heißen Grill legen (oder in eine Teflonpfanne ohne Öl).
5. Die Gambas und die Langoustinen in der Gewürzbutter wenden und sofort auf heißen Tellern servieren.

Weinempfehlung: Milde oder halbtrockene Weißweine, wie einen Pinot blanc d'Alsace, Viognier oder Riesling halbtrocken.

Variationen:

1. Statt der Butter Verwendung von Oliveöl. Die leicht asiatische Komponente kann verstärkt werden durch Ersatz des Kurbels durch Koriander, klein gehacktes Zitronengras und wenig Knoblauch.
2. Gut auch die Beigabe im Originalrezept von Safran kurz vor dem Servieren (als Fäden oder als Pulver).

In beiden Fällen dürfen die servierten Weine etwas voller, kräftiger sein.



Notizen
