



LANGUSTINENSCHWÄNZCHEN UND JAKOBSMUSCHELN AN EINER INGWERSAUCE

Ein Rezept für 4 Personen

8 Langustinen oder Scampis
4 Nüsse von der Jakobsmuschel
30 g trockener Weisswein
30 g Noilly Prat
(trockener französischer Vermouth)
20 g frischer Ingwer
4 Basilikumblätter
ca. 40 g Glasnudeln
60 g gemischte Gemüse, in sehr feine
Streifen geschnitten (Julienne)
eventuell 3 dl Fischfond
etwas eiskalte Butter

Die Langustinen aus ihren Schalen auslösen, die Schalen zerstossen. Die Langustinen und Jakobsmuscheln in wenig heissem Olivenöl anbraten und bei ca. 50 Grad im Ofen reservieren. Den Bratsatz mit dem Weisswein und dem Vermouth ablöschen, allenfalls den Fischfond zugeben. Die Langustinenschalen zugeben und alles etwa 10

Minuten köcheln lassen. Abpassieren. In diese Flüssigkeit die Gemüsejulienne geben, den Ingwer schälen und fein in die Sauce raffeln. Die Gemüse knackig köcheln. Die Glasnudeln kochen. Den auf etwa 1 dl eingekochten Fond mit etwas Butter aufschlagen, zum Schluss die sehr fein aufgeschnittenen Basilikumblättchen untergeben.

SERVIERT WIRD:

Auf warme Teller die Glasnudeln dekorieren, die Meerfrüchte darauflegen und alles mit etwas Sauce nappieren.

GARDAUER LANGUSTINE UND
JAKOBSMUSCHELN:

In sehr heissem Öl auf beiden Seiten je zweimal 10 Sekunden anbräteln. Reservieren.

EIN REZEPT VON NICKLAUS GYGAX
VOM «LANDGASTHOF LÖWEN» IN
THÖRIGEN.