

Winzer-Rezepte aus Übersee

Henk van Niekerk aus Südafrika empfiehlt:

Langusten mit Brandy Sauce

& Paul René MCC Chardonnay

Zutaten (für 4 Personen)

4 – 6 Langusten à 400 – 500 g
vom Fischhändler oder frisch aus
dem Meer ...

Für die Sauce

2 Eigelbe
1 EL Senf
1 EL Zitronensaft
250 ml Sonnenblumenöl
2 EL guter Ketchup
½ TL Cayennepfeffer
1 – 2 EL Brandy
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung der Sauce

Eigelbe mit Senf, Zitronensaft, 1 Prise Salz und ¼ TL frisch gemahlenem Pfeffer zu einer sehr cremigen Mischung verrühren. Mit einem elektrischen Rührgerät auf niedriger Stufe ⅓ des Sonnenblumenöls nur langsam und nur tröpfchenweise unterrühren, damit die Masse stabil andickt. Dann die restlichen ⅔ Öl unter weiterem Rühren in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Es entsteht eine feine Mayonnaise. Zum Würzen 2 EL Ketchup, ½ TL Cayennepfeffer und 1 – 2 EL Brandy unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung der Langusten

Kaufen Sie frische, noch lebende Langusten und behandeln Sie die Tiere mit Respekt! Die Zubereitung ist viel einfacher, als Sie denken, wenn Sie folgende Tipps beachten:

- Gehen Sie zu einem vertrauensvollen Fischhändler, der die Langusten in einem Frischwasser-Bassin hält.
- Langusten müssen beim Kauf intakte Panzer und Gliedmaßen sowie lange Antennen haben. Sie müssen noch sehr aktiv sein.
- Transportieren Sie Langusten in feuchten Küchentüchern und halten Sie diese bis zur Zubereitung in einer Zinkwanne o.ä. mit frischem, sehr kaltem Wasser.
- Krustentiere dürfen nach dem Tierschutzgesetz nur in stark kochendem Wasser getötet werden. Das Wasser muss die Tiere komplett bedecken und auch nach ihrer Zugabe noch stark kochen.
- Bringen Sie in einem sehr großen Kochtopf mindestens 8 Liter Wasser mit 400 g Salz zum Kochen.
- Fassen Sie die lebenden Langusten am Rückenpanzer (so vermeiden Sie den Kontakt mit den Antennen) und geben Sie die Langusten schnell kopfüber in das immer stark kochende Wasser; eine nach der anderen.
- Garen Sie kleinere Langusten mit 500 g Gewicht rund 10 – 12 Minuten. Große Langusten mit rund 1.000 g sollten rund 22 Minuten gegart werden. Bei sehr großen Langusten mit 2.000 g benötigen Sie rund 33 Minuten.
- Hängen Sie die gegarten Langusten nach dem Kochen kopfüber an den Rand eines Eimers oder Topfes, damit überschüssiges Wasser abläuft.

Verzehr der Langusten

Langustenschwanz vom Kopf abdrehen, mit einer Küchenschere den Panzer auf der weichen Unterseite aufschneiden, auseinanderklappen und das Fleisch mit den Händen auslösen.

Frisch gegartes Langustenfleisch in die Brandy Sauce dippen und frisches Baguette reichen.

Das ideale Getränk dazu ist der feinperlige Paul René MCC Chardonnay.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de