Langusten einfach zubereiten

Mit dem Rezept Langusten einfach zubereiten lassen sich die Schalentiere ohne großen Aufwand kochen und sie schmecken einfach hervorragend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

5 l	Wasser
4 Stk.	Langusten (lebende)
60 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Trüffel (schwarzen)
200 g	Artischocken
2 EL	Olivenöl (für die Artischocken)
30 ml	Olivenöl (für die Langusten)

Zubereitung

1. Für die Langusten als erstes einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, das Wasser muss hierbei richtig sprudeln.

2. Nun die lebenden Tiere, eins nach dem anderen kopfüber in das sprudelnde Wasser tauchen und jeweils für etwa 15 Sekunden darin verweilen lassen. Dies tötet die Tiere. Die Langusten dann abkühlen lassen. Nun den Ofen auf 70°C vorheizen. Als nächstes, die Langusten mit einem scharfen Messer der Länge nach teilen.

3. Nun eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und die Tiere mit der Schnittkante nach unten in die Pfanne legen. Für etwa fünf Minuten braten, dann wenden und für weitere fünf Minuten braten. Das Öl anschließend vorsichtig aus der Pfanne abgießen und Butter mit etwas Salz in die Pfanne geben.

4. Die Langusten für etwa drei bis vier Minuten in der Butter weiterbraten. Währenddessen Trüffel mit einem Pinsel säubern, in dünne Stifte schneiden und dann in die Pfanne geben. Die Langusten, die sich mit der Schnittstelle nach oben befinden, mit der Trüffelbutter begießen.

5. Die komplette Pfanne nun in den Ofen stellen. Jetzt die Artischocken waschen, von den grünen Blättern befreien und die Spitzen abschneiden. Dann eine Pfanne mit Öl erhitzen, währenddessen die Artischocken in Viertel schneiden und diese dann in die Pfanne legen.

6. Bei mittlerer Hitze kurz braten, Salz und Pfeffer nach Belieben darüber streuen. Die Langusten dann aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Artischocken anrichten.

Tipp

Bei diesen einfachen Langusten können auch tiefgefrorene Langusten verwendet werden, diese einfach am Tag vor der Zubereitung im Kühlschrank über Nacht auftauen lassen. Als Beilage eignet sich ein Weißweinrisotto und zum Anrichten am besten die Langusten auf die Artischocken setzen.