

aus der Otto Gourmet Küche

Languste gegrillt

Personen: 4 | Autor: Tim Raue | Kategorie: Seafood | Zubereitungszeit: 60 Minuten



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

Zutaten

BBQ-Sauce

- 200 ml heller Fond (Grundrezept s. u.) (Art. 8063)
- 100 ml Hot BBQ Sauce (Bone Suckin')
- 2 EL Sambal Manis (Asialaden)
- 1 TL unbehandelte, fein geriebene Mandarinenschale
- 1 TL Szechuanpfeffer, pulverisiert
- Für die Sauce den Fond, die BBQ-Sauce, das Sambal Manis, die Mandarinenschale und den Pfeffer zusammen aufkochen.

Heller Fond Grundrezept

- 2 kg Hühnerkeulen
- 400 g Hühnerfüße
- 400 g Staudensellerie
- 300 g Karotten
- 40 ml frisch gepresster Zitronensaft
- Grüne Chilipaste (Asialaden)

Languste

- 400 g Langustenschwanz, mit Karkassen, in Segmente zerteilt (Art. 8503)
- Geklärtc Butter

Saure Tomate

- 4 reife Tomaten, ca. Golfballgroß
- 4 TL Tomatenessig

Spargel

- 4 Stangen grüner Spargel
- Spargelwasser (Grundrezept s. u.)
- 2 l stilles Mineralwasser (Evian)
- 2 EL Fleur de Sel
- 3 EL heller Muscovado-Zucker (Rohrzucker)
- 1 Tropfen Orangenöl (Grundrezept s. u.)
- 1 l kalt gepresstes Rapsöl
- 6 unbehandelte Orangen
- Den Spargel im Spargelwasser kochen und anschließend mit einem Tropfen Orangenöl abschmecken.

Zum Anrichten

- 4 Gurkenblüten, mit einer Spitze Holunderblütenessig mariniert
- 1 TL fein geriebene, unbehandelte Limettenschale

Zubereitung Grundrezept

Heller Fond

- Die Hühnerkeulen und –füße waschen und mit 2 l Wasser in einen großen Topf geben. Den in 2 cm große Stücke geschnittenen Sellerie, die in Scheibengeschnittenen Karotten, den Zitronensaft und nach Geschmack Chilipaste zufügen. Da ganze aufkochen und dann 90 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Fond passieren.

Spargelwasser

- Alle Zutaten aufkochen und anschließend köcheln lassen, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. In diesem Sud den Spargel kochen.

Orangenöl

- Den Schalenabrieb der Orangen und das Öl in einem Beutel vakuumieren und 3 Stunden im 55 °C warmen Wasserbad garen. Danach den Beutel abkühlen lassen und 3 Tage im Kühlschrank lagern. Das Orangenöl anschließend durch ein Tuch passieren und in einer Flasche lagern.

Zubereitung

Langusten

- Die Langustenteile mit heißer Butter in einer Sauteuse von beiden Seiten anbraten, Sauce (s. o.) aufgießen und die Langustenteile bei verschlossener Sauteuse ca. 3 Minuten ziehen lassen. Einmal wenden und erneut 3 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenen Topf ziehen lassen. Die Langustenteile anschließend mit der geklärten Butter in einer Pfanne glasieren, danach auf dem Grill von jeder Seite 10 Sekunden grillen.

Tomate

- Die Tomaten in heißem Wasser blanchieren, die Haut abziehen und den Strunk entfernen. Dann die Tomaten zusammen mit dem Essig in einem Beutel vakuumieren und 6 Stunden ziehen lassen. Die Tomaten aus dem Beutel nehmen und kalt stellen. Kalt servieren

Zum Anrichten

- Auf einem vorgewärmten, tiefen Teller einen Tupfen Sauce setzen und daran ein Langustenteil legen. Mit dem grünen Spargel und der Gurkenblüte garnieren. Mit etwas fein geriebener Limettenschale bestreuen.