

Langusten an Bomba Reis

Languste en riz de Bomba

2 Personen

1 Languste (TK)

2 Frühlingszwiebeln, $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie

2 rote Spitzpaprika, 4 Zehen lila Knoblauch

100 Gramm Chorizo doux

80 Gramm Bomba Reis (spezieller spanischer Paella Reis)

30 ml Noilly Prat, 50 ml Hühnerbrühe oder Wasser

1 El Olivenöl, einige Butterflöckchen

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Nach Belieben: Safranfäden, Ingwer, Fenchelsamen, Kurkuma



2 Personen

- Die Frühlingszwiebeln säubern, kurz abspülen und klein schneiden
- Die Spitzpaprika abspülen, säubern und in schmale Streifen schneiden
- Den Knoblauch schälen, Samen entfernen und in dünne Scheiben schneiden
- Die Petersilie gründlich waschen, abtropfen lassen und fein hacken
- Die Chorizo in Scheiben schneiden

Marinade für die Languste

- Aus der Petersilie, dem Knoblauch und Olivenöl eine Marinade herstellen
- Mit Meersalz und Pfeffer würzen, gut vermischen und ziehen lassen

Zubereitung

Langusten

- Nach dem langsamen Auftauen die Langustenschwänze unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und im Rücken mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden und den Darm entfernen; das Fleisch leicht von der Schale lösen und mit der Marinade füllen
- In einer gusseisernen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Langusten mit der offenen Seite circa 2-4 Minuten scharf anbraten, wenden und für weitere 5 Minuten weiter garen
- Mit Noilly Prat ablöschen, die Hitze reduzieren, kalte Butterflöckchen zufügen, um eine sämige Sauce zu erhalten

Bomba Reis

- In einer gusseisernen Pfanne Olivenöl erhitzen, Frühlingszwiebeln, Chorizo und Paprika darin sautieren und mit Safran, Ingwer, Fenchel und Kurkuma würzen
- Den Reis drüber streuen, mit der Hühnerbrühe oder Wasser bedecken und nur einmal umrühren; circa 30 Minuten, bei mittlerer Hitze garen (Anm.: sollte die Flüssigkeit zu schnell verdunsten, ergänzen)

Dazu passt:

- Baguette
- Vin rouge - Typ Crianza, Ramon Bilbao 2016
- Vin rosé – Typ Tempranillo, Finca Valleoscuro 2017