

## **Langusten an Bomba Reis** **Languste en riz de Bomba**

2 Personen

1 Languste (TK)  
2 Frühlingszwiebeln, ½ 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