

Gebratene Langostinos auf grünem Spargel in Zitronengras-Schaum

Zutaten:

(für vier Personen) 16 Langostinos

1 Bund grüner Spargel

¼ l Krustenfond (Fertigprodukt)

¼ l Sahne, 2 cl trockener Wermut

1 Spritzer Weißweinessig, 50 g geschlagene Sahne

100 g frisches Zitronengras, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in Salzwasser bissfest kochen, halbieren und in einer Pfanne mit etwas heißem Pflanzenfett kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die rohen Langostinos schälen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Pflanzenfett von jeder Seite eine Minute braten.

Für die Sauce den Krustenfond, das klein geschnittene Zitronengras, einen Spritzer Essig und den Noilly-Prat zum Kochen bringen und um 1/3 reduzieren. Durch ein Sieb passieren, die geschlagene Sahne in die Sauce geben und zum Schluss mit einem Stabmixer aufschäumen.

Anrichten: Die Spargelstangen in die Mitte übereinander setzen, die Langostinos darum legen und mit dem Saucenschaum nappieren. Dazu passt ein trockener Chardonnay.