

Christa Ludwig: Homard pour le pauvre / Langusten-Ragout

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/christa-ludwig-homard-pour-le-pauvre-langusten-ragout

Zutaten:

- 2-3 Langustenschwänze, roh oder TK
- 2-3 ganze Knoblauchknollen
- 1/2kg kleine Kartoffeln
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

Die TK-Langusten langsam im Kühlschrank auftauen lassen.

Die Knoblauchknollen in Zehen zerteilen, aber nicht pellen, da sie sonst beim Braten zu schnell schwarz werden. Die Kartoffeln gut waschen, da sie mit Schale gegessen werden.

Reichlich Öl in einem großen flachen Topf erhitzen. Die Kartoffeln darin so verteilen, dass sie alle nebeneinander Platz haben. Dann die Kartoffeln unter mehrmaligem Wenden 10-12 Minuten garen. Die Knoblauchzehen dazugeben und alles weitere 6 Minuten schmoren.

Von den Langusten mit einer Schere Bauchpanzer und Füßchen abschneiden. Dann die Langusten mit einem schwerem Messer in große Stücke zerteilen, dabei durch jedes 2. Panzerglied schneiden und anschließend in den Kartoffel-Knoblauch-Topf geben. Das Ragout ca. 7 Minuten garen und zum Schluß salzen.

Das Gericht wird im Topf serviert.

Rezept: Christa Ludwig

Quelle: alfredissimo! 13.9.1996