

LANGOUSTINE DU CAP AU TARTARE D'AVOCAT, COULIS DE TOMATES

2 PERSONEN

ZUTATEN

LANGUSTINEN

- 4 Langustinen, küchenfertig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl
- ½ Zitrone

TOMATENCOULIS

- 10 g Olivenöl kaltgepresst
- 100 g Datterini-Tomaten, gewaschen, Unterseite leicht eingeschnitten
- 1 Zweig Rosmarin, gewaschen
- 1 Zweig Thymian, gewaschen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker

AVOCADOTATAR

- 1 Avocado
- ½ Limette
- 10 g Olivenöl kaltgepresst
- Salz
- Pfeffer
- Piment d'Espelette

GARNITUR

- Einige Sprossen
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

LANGUSTINEN

Rapsöl in der Bratpfanne erhitzen. Die Langustinen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Langustinen pro Seite ca. 2 Minuten heiss anbraten. Sofort aus der Pfanne nehmen und mit wenig Zitronensaft beträufeln.

TOMATENCOULIS

Das Olivenöl leicht erwärmen, die Tomaten zugeben und langsam andünsten. Die Kräuter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zugedeckt weich dünsten und auskühlen lassen. Die Tomatenschalen entfernen. Vor dem Anrichten erwärmen und den Tomatensaft leicht einreduzieren.

AVOCADOTATAR

Die Avocado halbieren und den Stein mithilfe eines Esslöffels entfernen. Das Avocado-Fleisch mit dem Esslöffel vorsichtig aus der Schale lösen. Die Avocado

Rezept von Franz W. Faeh und Silvio Wieland
 Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace



in feine Würfel schneiden und umgehend mit wenig frischem Limettensaft marinieren. Olivenöl zugeben, mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken und sehr vorsichtig umrühren.

ANRICHTEN

Das Avocadotatar in einen runden Ring dressieren. Den Ring entfernen und die gebratenen Langustinen auf das Tatar legen. Mit dem Tomaten coulis nappieren. Mit Sprossen ausgarnieren.