

langoustines



Hummerkrabben

pour 8 personnes

1,5 kg de langoustines
1 l de vin blanc
1 l d'eau
3 c. à s. d'huile d'olive
1 oignon
1 carotte
2 branches de céleri
2 feuilles de laurier
3 branches de persil
1 branche de thym
quelques pistils de safran
1 c. à s. de gros sel marin
poivre fraîchement moulu

für 8 Personen

1,5 kg Hummerkrabben (Kaisergranat)
1 l Weißwein
1 l Wasser
3 EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 Karotte
2 Zweige Staudensellerie
2 Lorbeerblätter
3 Zweige Petersilie
1 Stengel Thymian
einige Safranfäden
grobes Meersalz
Pfeffer frisch gemahlen

Épluchez les légumes.

Coupez la carotte **en rondelles**, le céleri en dés et émincez l'oignon.

Dans un faitout, faites chauffer doucement l'huile et faites revenir à feu doux les légumes 5 mn.

Mouillez avec le vin blanc et l'eau, le thym, persil, laurier, safran, un peu de gros sel et le poivre.

Laissez **bouillir 10 bonnes minutes**.

Plongez les langoustines dans le **court-bouillon** et laissez-les cuire 3 minutes à partir de la reprise de l'ébullition.

Égouttez immédiatement.

Vous pouvez les servir à l'apéritif sur **du pain beurré** ou à tremper dans quelques sauces.

Schälen Sie die Gemüse.

Schneiden Sie die Karotte **in Scheiben**, den Sellerie in Würfel und die Zwiebel recht klein.

Erhitzen Sie in einem Topf langsam das Öl und schwitzen Sie die Gemüse darin etwa 5 Min. an.

Gießen Sie den Wein und das Wasser auf und fügen Sie Thymian, Petersilie, Lorbeer, Safran, Meersalz und Pfeffer hinzu. Lassen Sie das Ganze **gut 10**

Minuten kochen. Geben Sie nun die Hummerkrabben in diese **Fischbrühe** und lassen Sie sie ab dem Aufkochen der Flüssigkeit darin 3 Minuten sieden.

Anschließend sofort **abtropfen lassen**

Sie können sie auf **gebuttertem Brot** zum Aperitif reichen oder zum Dippen in diversen Soßen.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

