

## 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)

