



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN



ROH MARINIERTE LANGOSTINOS

MIT OSSIETRA KAVIAR, GURKE, AUSTERNKRAUT

GEEISTEM JOGHURT

Zutaten für 6 Personen:

- 12 Schottische Langostinos 6/9er, ausgebrochen mit entferntem Darm
- 100 g Gurke geschält, entkernt und in 2 mm große Würfel geschnitten
- 1 Spritzer Chardonnay-Essig
- 1 El. Olivenöl
- 3 Blatt Oyster Leaves (Austernkraut)
- ½ Tl. Dill, fein geschnitten
- 48 g Ossietra Kaviar
- Gewürzmischung aus einer Prise Vanille-Fleur de Sel, einer Prise Piment d'Espelette, einer Prise getrockneter und gemahlener Orangen- und Zitronenschalen.
- Saft von ½ Limone mit 3 El. Olivenöl, etwas Fleur de Sel und einer Prise Zucker verrührt
- Fleur de Sel, Zucker

FÜR DEN GEEISTEN JOGHURT:

- 100 g Vollmilchjoghurt
- 0,5 g modifizierte Stärke
- 12 g Joghurtpulver
- 20 ml flüssige Sahne
- Zucker

ZUBEREITUNG/FERTIGSTELLUNG:

Für den geeisten Joghurt die Sahne mit dem Joghurt mischen, danach die modifizierte Stärke, eine Prise Zucker sowie das Joghurtpulver unterrühren. Die Masse schon am Vortag in einem PacoJet-Behälter einfrieren.

Die feinen Gurkenwürfel mit einer Prise Fleur de Sel und Zucker würzen und in einem Sieb ca. 30 min abtropfen lassen. Danach die Gurkenwürfel mit etwas Essig und Olivenöl marinieren und zwei sehr fein geschnittene Austernkrautblätter sowie den Dill dazugeben. Bei Bedarf nachwürzen.

Die Langostinos in feine Scheiben schneiden und mit Hilfe eines Rings (12 cm Durchmesser) flach in die Tellermitte legen. Danach mit der Limonen-Olivenölmarinade leicht bepinseln und mit der Gewürzmischung würzen.

Im Anschluss auf den Langostinos abwechselnd je vier kleine Häufchen Gurkenwürfel und Kaviar verteilen.

Die restlichen Austernkrautblätter in feine Julienne Streifen schneiden und als Garnitur auf die Gurken legen.

Den geeisten Joghurt im PacoJet cremig rühren und mit einem Kaffeelöffel je eine kleine Nocke auf die Langostino-Mitte setzen, zusätzlich einige Austernkraut-Julienne darauf verteilen.

Bon Appétit!