



Sous-vide gegarte Languste mit Pak Choi und Hummermayonnaise

Zutaten:

300 g Langustenfleisch, aufgeteilt auf 4 Portionen
4 Stk. Baby-Pak Choi, geviertelt
250 ml Hummeröl
1 Eigelb
50 ml Mirin
Salz und Pfeffer
Butter
Thymian
Knoblauch



Zubereitung:

Die portionierte Languste in einen Vakuierbeutel geben, mit 150 ml Hummer Öl auffüllen und vakuumieren.
Den Pak Choi vierteln, mit Mirin ebenfalls in Beutel geben und vakuumieren.
Einen großen Topf Wasser mit einem Sous-vide-Garer auf 65°C erhitzen.
Die Languste 25 min im Wasserbad garen, herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.
Den Pak Choi bereits nach 15 min herausnehmen.
Mit dem aufgefangenen Öl und dem Eigelb eine Mayonnaise herstellen.
Das Eigelb mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei ständigem Mixen tropfenweise das Öl zugeben bis zur gewünschten Konsistenz.
Die Languste in einer Butterpfanne mit Thymian und Knoblauch kurz anbraten und aromatisieren.

Pak Choi mit der Languste auf Tellern anrichten und mit der Mayonnaise garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPALAIS

Taschenberg 3 · 01067 Dresden
0351.48484801 · www.kastenmeiers.de