

Konfierte Langustinen und Melone



Rezept für 4

Zutaten Langustinen

8 südafrikanische
Langustinen (Scampi),
pfannenfertig
Salz, Pfeffer
2 Blätter Frühlingsrollenteig
4 Blätter Basilikum
Wenig Eiweiss

Zutaten Melone

1 Cavailon-Melone
2 EL Butter
1 Prise Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, grob
gemahlen
1 Spritzer Weissweinessig
1 Estragonzweig
1 Espressolöffel Honig

Zubereitung konfierte Langustinen

4 Langustinen mit Salz und Pfeffer würzen und vakuumieren. Mit Dämpfen 55 °C während 5 Minuten garen.

Zubereitung Langustinen im Teig

4 Langustinen mit je 1 Basilikumblatt belegen und in Frühlingsrollenteig einschlagen. Die Enden des Teigs mit Eiweiss bestreichen, damit er besser zusammenklebt. Anschliessend in heissem Fett ausbacken.



Anrichten

Zubereitung Melone

Die Melone in 8 Würfel von 2 cm Breite und 4 cm Länge schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten vakuumieren und mit Dämpfen 60 °C während 10 Minuten konfieren.

Beilagen

Dazu passen Melonen-Chutney, ausgestochene Wassermelone, Rauchschinken, asiatische Marinade.

Garstufe konfierte Langustinen

Mit Vorheizen

5 Minuten | Dämpfen 55 °C

Garstufe Melone

Mit Vorheizen

10 Minuten | Dämpfen 60 °C

Anrichten

Auf dem Teller arrangieren, mit Olivenöl beträufeln und beliebig mit den Beilagen ergänzen.