

Langusten-Spieße mit Tagliatelle

Für zwei Personen

Für die Langustenspieße:

200 g Langustenfleisch	6 Kirschtomaten	1 EL Olivenöl
1 TL weiche Rahmbutter	Pfeffer, Meersalz	

Für die Tagliatelle:

100 g feine Bandnudeln	1 Schalotte	1 Stiel Zitronengras
1 TL Anissamen	100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond
20 g Rahmbutter	1 Lauchzwiebel	Pfeffer, Meersalz

Für die Vanillebutter:

60 g Rahmbutter, weich	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
------------------------	-----------------------------

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und mit der Rahmbutter vermengen. Eine Rolle daraus formen und in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank geben. Das Langustenfleisch in sechs möglichst gleich große Stücke schneiden. Das Zitronengras und die Tomaten waschen. Anschließend das Zitronengras längs halbieren. Die Langustenstücke und die Tomaten abwechselnd auf die Spieße stechen und mit der weichen Butter einstreichen. Die Schalotte abziehen und sehr fein würfeln, die Anissamen im Mörser grob zerstoßen. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Weißwein angießen und aufkochen, dann den Fond und die Anissamen zugeben und alles auf zwei Drittel reduzieren. Die Nudeln in Salzwasser garen, die Lauchzwiebel waschen, trocknen und in sehr feine Streifen schneiden. Anschließend die Langustenspieße in einer heißen Grillpfanne mit etwas Olivenöl circa eine Minute lang von jeder Seite anbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen, dabei drei bis vier Esslöffel Nudelwasser auffangen. Die Weißwein-Reduktion durch ein feines Sieb in einen großen, heißen Topf geben. Nun die Vanillebutter und das Nudelwasser zufügen und erhitzen. Die Nudeln dazugeben und durchschwenken, bis sie die Sauce gut aufgenommen haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Langustenspießen und Lauchzwiebelstreifen auf Tellern anrichten.

Michel Reckhard am 18. November 2014