

# Langusten gegrillt



## Zutaten für zwei Personen:

1 Langustenschwanz (roh, TK)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kräuterbutter

2 Zitronen

Cocktailsauce spanische Art  
oder Remoulade

## Besondere Hilfsmittel:

Elektrogrill

1. Langustenschwanz langsam auftauen lassen. Waschen und gut trocknen. Mit einem schweren Messer längs halbieren. Darm entfernen.

2. Die halbierten Langustenschwänze auf der Fleischseite mit Kräuterbutter bestreichen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Grill mit Olivenöl einreiben. Beim Grillen immer mit der Schalenseite anfangen und erst im zweiten Schritt die Fleischseite grillen, auf jeder Seite ca. 8 Minuten. Die fertig gegrillten Langustenschwänze auf einem Teller mit Salat und Zitronen-

achteln anrichten und die Cocktailsauce und die restliche Kräuterbutter dazu reichen.

## Varianten:

- Mit Kräutern der Provence bestreut in Olivenöl braten
- In Knoblauchmarinade einlegen und dann grillen
- Im Backofen in der Form grillen
- Einfach in der Pfanne in Olivenöl, gemischt mit Butter, braten
- Eine Grillpfanne anstelle eines Elektrogrills verwenden

## Hinweise:

Größere Langustenschwänze kann man sogar längs dritteln oder vierteln.

Statt der Zitronen kann man auch Limetten nehmen, das gibt ein besonderes Aroma.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 10-12 h, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezepte und Foto: Walter  
Stand 11.01.2024