

# Kaisergranat, Langoustines au court-bouillon

# Krustentiere

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } ¾ Stunde  
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kaisergranat <sup>1</sup>	g	1000	1500
Weißwein	ml	700	1000
Wasser	ml	700	1000
Olivenöl	EL	2	3
Cognac	ml	20	30
Zwiebel	St.	1	1
Karotten	St.	2	3
Bleichsellerie- Stangen	St.	2	3
Lorbeerblätter	St.	2	3
Petersilie, Thymian, Safran, Salz, Pfeffer			

## VORBEREITEN:

1. Karotten in Rädchen schneiden.
2. Stangensellerie würfeln.
3. Zwiebel klein hacken.
4. Kaisergranat abspülen.

<sup>1</sup> 1000 g brutto ergeben ca. 360 g netto

## ZUBEREITUNG:

1. In einem passenden Topf für das Volumen des Kaisergranats das Öl erhitzen und darin das Gemüse ca. 5 Minuten bei milder Hitze langsam garen.
2. Wein, Wasser, Cognac, Petersilie, Thymian, Safran, Salz und Pfeffer zugeben. Alles gut 10 Minuten kochen lassen.
3. Kaisergranat zugeben und sobald der Sud wieder kocht, alles noch weitere 5 Minuten kochen lassen.
4. Abgießen und servieren.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Baguette, Butter, Mayonnaise, / Weißwein trocken (Entre deux mer)
- ➔ Diese court-bouillon ist sehr geschmacksintensiv und eignet sich auch für andere Schalentiere und Fische. Kochzeiten.

Kochzeiten in Minuten: Court-Bouillon vor Zugabe des Siedegutes bei Fisch heiß, bei Schalen- u. Krustentieren kochend					
Fisch		Schalentiere		Krustentiere	
Plattfisch, <i>Scholle</i>	5	Klein, <i>Kaisergranat</i>	5	Klein, <i>Schnecken</i>	7
Fischfilet, <i>Dorsch</i>	7-10	Groß, <i>Hummer</i>	10 / 500 g	Groß, <i>Seespinne</i>	40
Fisch ganz	10 / 500 g				