



Langusten Praline und Kaviar.

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Das edle, luxuriöse Schmankerl, wer kann da schon widerstehen?

Zutaten

- 2 - 3 gekochte Langustenschwänze nach Größe
- Selber gekocht, sihe meine Datei oder aus dem Delikatessenhandel)
- Sevruqa Malossol Kaviar (Menge nach eigenem Gusto)
- Für die Eigelb - Anchovis Creme:
- 5 - 6 hart gekochte Eigelb
- 3 - 4, 5minuten Eier in Scheiben
- 50 g selbst gerührte Mayonnaise
- 1 -2 Sardellefilet, fein gehackt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Herstellung der Eigelb Cremè :

Schritt3

5 - 6 hart gekochte Eigelbe mit 1 - 2 Sardellenfilets durch ein Sieb streichen, salzen u. pfeffern. 30 g weiche Butter, die Mayonnaise und den Zitronensaft dazu geben, Verrühren, pfeffern und in einen Spritzbeutel geben.

Schritt4

Die hart gekochten Eier mit dem Eierschneider in längliche Scheiben schneiden, nur die großen

Scheiben verwenden,

Schritt5

Nun setzt man die Langustenpraline, wie folgt zusammen:

Schritt6

Die Langustenschwänze zunächst in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein geöltes Pergamentpapier setzen.

Schritt7

Auf jede Scheibe ein wenig Eigelbmasse spritzen, 1 Eischeibe auf die Eigelbcreme setzen. Wiederum eine Langusten Scheibe obendrauf geben und wieder etwas Eigelbcreme darüber spritzen.

Schritt8

Dann folgt abschließend ein 1/2 Tl Kaviar. (Es kann natürlich auch etwas mehr sein)

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Mit einem Melisse Blättchen garnieren.und auf einer edlen Servierplatte anrichten, präsentieren.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/langusten-praline-und-kaviar/>