

# Essen in Frankreich

## Homard et Langouste

### CONSEILS :

Certains conseillent de placer le homard ou la langouste vivante une heure au congélateur pour l'insensibiliser avant de tuer.

### Préparez un court-bouillon:

4 l d'eau, 1 ½ bouteilles de vin blanc, ¼l de vinaigre de vin blanc,, 3 carottes émincées, 4 oignons émincés, 1 gros bouquet garni, 3 c.à s. de gros sel, 4 c. à s. de grains de poivre noir.

Melangez tous les ingrédients sauf le vinaigre dans un grand faitout. Portez à ébullition, puis laissez frémir 15—20 mn. à découvert , en ajoutant le vinaigre 5 mn avant la fin.

Laissez refroidir avant emploi.

### Homard cuit/ langouste cuite:

Portez à nouveau à ébullition le court-bouillon et faites cuire l'homard/ langouste jusqu'à ce que la carapace soit rouge: 5 mn. pour la première livre environ, plus 3 mn. par livre. Retirez l'homard/ langouste cuit à l'aide d'une écumoire, égouttez-le.

### Préparations courantes:

- à la mayonnaise
- à l'armoricaine
- Thermidor

\* **Wichtig** ist ferner, dass ein großer Topf verwendet wird, denn Hummer oder Languste müssen in ausreichend viel, d.h. SEHR VIEL sprudelnd kochende Brühe (court-bouillon) gegeben werden, der Kochvorgang darf nicht unterbrochen werden.



langouste

## Hummer und Languste

### TIPPS:

Empfohlen wird, Hummer oder Languste 1 Stunde vor dem Kochen ins Gefrierfach zu legen, in dieser Kühlstarre empfinden die Tiere keinen Schmerz. (Tierschutz, siehe auch Hinweis unten)\*

### Bereiten Sie eine Brühe:

4 l Wasser, 1 ½ Flaschen Weißwein, ¼ Liter Weißweinessig, 3 kleingeschnittene Karotten, 4 kleingeschnittene Zwiebeln, 1 großer Kräuterstrauß, 3 EL grobes Salz, 4EL schwarze Pfefferkörner  
Mischen Sie alle Zutaten außer Essig in einem großen Kochtopf. Bringen Sie sie zum kochen und lassen etwa 15—20 Min. zugedeckt sprudelnd kochen, 5 min. vor Ende der Kochzeit den Essig zugeben. Bis zum Gebrauch abkühlen lassen.

### Hummer/ Languste gekocht

Die Brühe erneut zum Kochen bringen, Hummer / Languste hineingleiten und kochen bis der Panzer sich rot färbt, d.h. 5 Minuten für das erste Pfund Gewicht, für jedes weitere zusätzlich 3 Minuten. Mit einer Siebkelle herausheben und abtropfen lassen.

### Übliche Zubereitungen:

- **mit Majonäse** mit einer Kräuter- oder Knoblauchmajonäse serviert
- **à l'armoricaine** Fleisch in Stücken mit div. Gemüse und Kräutern in Butter geschwenkt und mit Cognac flambiert
- **Thermidor** Fleisch in Stücken, feingewürzt und mit einer Käsesahnesoße im halbierten Panzer im Ofen überbacken



homard

Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

**Essen in Frankreich** ISBN 978-3-8370-0911-8 über [www.essen-in-frankreich.de](http://www.essen-in-frankreich.de) oder im Buchhandel €18,00