



Sendung vom: 08. Juli 2022

Gastkoch: Rudi Paula

## Agates Aux Langoustines

Für 4 Personen:

6 große Kaisergranate

1 Sternanis

125 g Petersilienbutter

4 Eigelb

150 g Paniermehl

Sonnenblumenöl zum Frittieren

Salz

In einem großen Topf etwa 3 Liter Wasser mit Sternanis und Salz zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, Kaisergranate kopfüber hineingeben, das Wasser noch einmal bei geschlossenem Deckel einige Minuten kochen lassen. Anschließend Kaisergranate abschütteln und abtrocknen lassen. Kopf und Zangen abdrehen, Fleisch aus der Schale lösen, den Darm mit einem Messer entfernen. Das ausgelöste Fleisch grob hacken und mit der Petersilienbutter mischen. 4 Bällchen formen und eine Stunde kühl stellen. In einer Schüssel Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren. Bällchen durch das Eigelb ziehen, dann durch das Paniermehl rollen. Dann erneut 10 Minuten kalt stellen. Vorgang noch 3 Mal wiederholen und die Bällchen zum Schluss 2 Stunden kalt stellen. Öl in einem Topf erhitzen, Bällchen vorsichtig mit einer Schaumkelle ins Fett geben. Sobald sie von außen goldbraun sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und heiß servieren.



## Blätterteil mit Jakobsmuscheln

Für 4 Personen:

200 g Blätterteig

1 EL Mehl

1 Eigelb

200 g Blattspinat geputzt und gewaschen

Butter zum Dünsten

2 EL gehackte Schalotten

Salz, schwarzer Pfeffer

Fleisch aus 4 Jakobsmuscheln

4 EL französischen Vermouth

1 Tasse Fischfond

1 Tasse Creme fraiche

1 Prise Cayennepfeffer

Den Blätterteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Daraus 4 Jakobsmuschelformen schneiden und mit Eigelb bestreichen. Bei 200° backen und danach waagrecht halbieren. Den Blattspinat mit Butter und 1 EL Schalotten andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blattspinat auf die unteren Blätterteighälften verteilen und warm stellen. Das Jakobsmuschelfleisch halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in Butter dünsten. Auf den Blattspinat legen und warm stellen. Die restlichen Schalotten in Butter andünsten, mit Vermouth ablöschen und mit dem Fischfond zur Hälfte einkochen lassen. Creme fraiche dazufügen und nochmals einkochen lassen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce über die Muscheln und den Spinat gießen und die obere Hälfte der Blätterteigmuscheln anlegen.

REZEPT



Juli