

Langustenschwanz kochen

Zutaten:

Langustenschwanz

1 TL Salz

1 Prise Zucker

Zubereitung:

- 1.** Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Salz und Zucker hinzufügen.
- 2.** Langustenschwänze in das kochende Wasser geben und das Wasser wieder aufkochen lassen.
- 3.** Danach den Herd ausstellen und die Langustenschwänze in dem Wasser ca. 15 Minuten lang ziehen lassen.
- 4.** Abgießen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.
- 5.** Die Langustenschwänze vor dem Servieren spalten: Dafür den Schwanz ausgestreckt auf ein Brett legen. Mit einem großen, kräftigen Küchenmesser im oberen Drittel in der länglichen Mitte ansetzen. Die Spitze des Messers fest an der Schale halten bzw. leicht hinein stechen, und das Messer fest nach hinten durchziehen. Das Ganze noch einmal in die andere Richtung - und schon haben Sie zwei Hälften.
- 6.** Tipp: Lieber ein größeres Messer nehmen, das geht einfacher!

Guten Appetit!