

Bourse de Langoustine

genannt Dagobert (Duck) Säckli.

Rezept für 10 Personen

(Kann auch mit Coquilles St. Jacques, andern Meeresfrüchten oder Pilzen gefüllt werden.)

Zutaten:

| | |
|------------|--|
| 3 Stangen | Lauch |
| 20-30 Stk. | Langustenschwänze oder entsprechende Menge Zungenwursträdchen für unsere „Antifischesser“ |
| 1 Paket | Brique-Blätter Butter zum Anbraten Curry, Salz & Pfeffer Salat-Blätter |

Zubereitung:

Von grünen Lauchblätter feine, dünne Streifen schneiden, (20-30cm.) um später die Säckchen zu binden. Diese kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken.

Restlichen Lauch in feine Ringe schneiden und gut waschen. In etwas Butter dämpfen und mit Curry, Pfeffer und Salz gut (rassig) würzen.

Langustenschwänze in Olivenöl kurz anbraten.

Briqueblätter (frisch aufgetaut) von einander lösen und ausbreiten. Mit einem Löffel den Lauch (ohne Flüssigkeit) und die Langoustinen darauf verteilen. Danach mit den Lauchstreifen zu Säckchen zusammenbinden.

(2 Händ heebe & 2 Händ binde goht besser!)

Die fertigen Päckchen auf ein Backblech stelle und ca.5-10' im 250°C heissen Ofen fertig backen.

Anrichten:

Teller einseitig mit 3 Salat-Blätter ausgarnieren. Diese mit einer Vinaigrette (à la mode de Amuse Gueules) beträufeln und die Säckchen auf der Gegenseite plazieren.