

junio 2012

capuccino von langostinos



mein klassiker & ich gebe das rezept nur ungern preis !
ich denke jedoch, es wird stets anders schmecken, da ich
z.b. meinen eigenen fischfond habe, die krustentiere eine andere
qualität...etc.

selbstverständlich spreche ich ausschliesslich über frische sachen;
soll heissen keine getrockneten kräuter, frischer pfeffer, bestes olivenöl..etc.
hier nun gern für alle zum nachlesen.

8 pax

1 kg langostinos (oder andere krustentiere...)
ca. 500g röstgemüse
(zwiebel, knoblauch, karotte, sellerie, fenchel)
frischen rosmarin & dill
100g tomatenmark
6cl brandy
250ml trockenen weisswein
1l fischfond
1l sahne
noilly prat (ersatzweise martini)
pernod
salz & pfeffer, limonensaft
milch
gem. Zimt

...los geht' s

die langostinos scharf in heissem olivenöl anbraten, bis sie ordentlich farbe bekommen; die röstgemüse hinzugeben , kräftig salzen & pfeffern & weiter rösten;

das tomatenmark hinzugeben & etwas mit anrösten (tomatisieren)
jetzt den brandy zugeben & flambieren !

> **VORSICHT**: das mark darf nicht anbrennen, sonst wird alles ungeniessbar bitter !

mit dem weisswein ablöschen & die ganze flüssigkeit reduzieren lassen;

nun mit dem fischfond auffüllen & wiederum um die hälfte reduzieren lassen,
die sahne hinzugeben & ca. 30Min leicht köcheln lassen,
die hitze ausstellen
& weitere 30min. ziehen lassen.

durch ein feines sieb passieren & mit dem wermut, pernod,
salz, pfeffer & limone abschmecken.

angerichtet wird die suppe in einer capuccinotasse
& bekommt aufgeschäumte heisse milch als haube.
am schluss etwas zimt obenauf !

...wie ein capuccino eben.

¡ viel spass & bon profit !

jfk