



## LANGUSTINEN MIT BOHNENSALAT UND LIMETTEN-BEURRE BLANC

Seit Oktober 2015 führt Patrick Zimmermann zusammen mit seiner Frau das Wirtshaus zur Säge in Flüh. Das Traditionshaus ist mit 17 Gault Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Der Elsässer und sein Team kochen klassische Gerichte. Das Rezept ist für 4 Personen:

### Das sind die Zutaten:

8 Schalotten  
1 Limette  
1 dl trockener Weisswein  
160 g Butter  
Grüne und gelbe Bohnen  
2 Tomaten  
Pfeffer  
Salz  
Olivenöl  
Birnessig  
8 Langustinen  
Bohnenpüree

### So wirds gemacht:

**Limetten-Beurre Blanc:** 7 **Schalotten** fein schneiden. Die Schale einer gewaschenen **Limette** zu den Schalotten reiben. **Weisswein** hinzugeben. Die Mischung aufkochen und so lange köcheln, bis der Weisswein eingekocht ist. Danach kalte **Butter** mit einem Schwingbesen einrühren. Die Mischung darf nicht mehr kochen, sonst bindet die Butter nicht. Die Sauce durch ein Sieb abpassieren.

**Bohnenalat:** Grüne und gelbe **Bohnen** separat in kochendes, gesalzenes Wasser geben und «al dente» kochen. Bohnen aus dem Wasser nehmen, auf ein Küchenpapier legen und für ein paar Minuten ausdämpfen lassen. Die ausgedämpften Bohnen länglich in kleine Stücke schneiden. 1 Schalotte fein schneiden. **Tomaten** häuten und ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden. Grüne und gelbe Bohnen, Schalotte und Tomaten vermischen. Mit **Pfeffer, Salz** und **Olivenöl** würzen. Zum Schluss **Birnessig** darüber träufeln (Mischverhältnis: 2 Teile Öl, 1 Teil Essig).

**Langustinen:** Olivenöl, Salz und Pfeffer auf einem Teller verteilen. Die **Langustinen** darin schwenken und Klarsichtfolie über den Teller spannen. Die zugedeckten Langustinen bei 60°C für circa 6 Minuten im Ofen garen.

Anrichten:

Die Langustinen auf den Teller legen. **Bohnenpüree** in kleinen Tupfern darum anrichten. Bohnensalat mit Vinaigrette auf die Langustinen geben. Die Limetten-Beurre Blanc nochmals mit dem Stabmixer aufmontieren. Die Sauce um die Langustinen träufeln.

Guten Appetit!