

## Langustenspieß

Die 3/4 Kummerkrabben werden in Salzcrasser mit etwas Kümmel gekocht.

Sie sind gar, wenn ihr Fleisch nicht mehr „glasig“ ist.  
Nun werden sie aus der Schale genommen, und der Darm wird herausgenommen.

Sie werden auf einen Holzspieß abwechselnd mit kleinen Champignons gesteckt.



Nun werden sie unter dem Salamander mit etwas Geyerzer Käse überbacken.

Ist der Käse gut zerlaufen, wird der Spieß mit „sauce hollandaise“ übergossen und nur ganz kurz unter dem Salamander überbacken.

Als Garnitur reicht man ein Salatblatt mit Limonenscheiben oder Ecken!

Z