



DER SCHMIDT



LANGUSTE

LANGUSTE



ZUTATEN:

Knoblauch
Thymian, Rosmarin
Meersalzflocken
Limetten-Abrieb
Butter

ZUBEREITUNG:

- [1] Den Langustenschwanz der Länge nach halbieren und das Fleisch einmal auslösen.
- [2] Knoblauch reiben und die Kräuter fein hacken.
- [3] Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und die geschnittenen Kräuter darin ziehen lassen.
- [4] Knoblauch und Limetten-Abrieb dazugeben.
- [5] Den Backofen auf 250 C aufheizen.
- [6] Langustenschwanz mit der aromatisierten Butter übergießen und ca. 12 bis 15 Minuten im Backofen garen, bis zum gewünschten Bräunungsgrad.
- [7] Mit einem frischen Salat und Baguette servieren.

Wir wünschen guten Appetit! Ihre Familie Schmidt mit Team

**DER
SCHMIDT**