



CIGALAS FRITOS

Gebratene Langustinen (4 Pers.)

12 Langustinen (Kaisergranat)

3 Knoblauchzehen

8 EL Olivenöl

abgeriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt)

Salz

Pfeffer

- Langustinen auf eine Arbeitsfläche legen und mit einem großen, scharfen Küchenmesser vom Kopf her in Richtung Schwanz längs halbieren. Die im Kopfteil vorhandenen Innereien unter fließend kaltem Wasser ausspülen. (evtl. vorhandene schwarze Därme aus dem Schwanzteil mithilfe eines spitzen Messers entfernen. Langustinen zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen.
- Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden.
- 4 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und 12 halbe Langustinen mit der Schnittfläche nach unten mit der Hälfte des Knoblauchs und der Zitronenschale 1 Minute bei mittlerer Hitze braten. Langustinen wenden und nochmals 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten. Die restlichen Langustinen ebenso zubereiten. Mit Paprikavinaigrette servieren.

