



## Exotische Langusten mit Orangen-Koriander-Marinade

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### *Zutaten für 4 Personen:*

2 Langustenschwänze von Escal

1 Orange

1 Zitrone

15 cl Olivenöl

½ Bund Koriander

Meersalz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Die Langustenschwänze nach Packungsanweisung auftauen, abtropfen und abtupfen. Die Orange und die Zitrone pressen und den Saft auffangen. Den Saft in einem Topf zum Kochen bringen und um  $\frac{1}{4}$  reduzieren.
2. Koriander klein hacken und etwas Orangen- und Zitronenzest feinreiben. Alles vermengen und Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben.
3. Langustenschwänze längs halbieren und die zubereitete Marinade darüber verteilen.
4. Eine Stunde bis max. 12 Stunden einwirken lassen.
5. Langustenschwänze auf Grillfunktion bei 275 °C für ca. 8-10 Minuten in den Ofen schieben.
6. Dazu Salat oder Reis servieren.