

---

**Rainfarn-Langustinen mit Gierschmousseline** - Für vier  
Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

**Zutaten:**

24 Wildlauchblätter  
24 Langustinen  
24 kleine Rainfarnblätter  
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Gierschmousseline:

80 g Giersch  
80 g Hähnchenbrust  
100 ml Sahne  
2 Eiweiß  
50 g Butter  
12 kleine Gierschblätter  
1 EL Olivenöl  
frischer Rainfarn

---

## **Rainfarn-Langustinen mit Gierschmousseline** - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

### **Zubereitung:**

Die Wildlauchblätter blanchieren, abschrecken und abkühlen lassen.

Von den Langustinen die Köpfe abtrennen. Die Panzerringe nach innen knacken und bis auf den letzten Ring entfernen. Den letzten Ring, an dem der Schwanz hängt, dranlassen. Mit einer Messerspitze am Rücken einschneiden und den Darm entfernen. Salzen und pfeffern. In die Rainfarnblätter einrollen und mit den Wildlauchblättern spiralförmig umwickeln.

Für die Gierschmousseline den Giersch blanchieren, abschrecken und abkühlen lassen. Die Hähnchenbrust im Mixer fein pürieren. Den blanchierten Giersch, Sahne und Eiweiß darunterühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In vier gebutterte Förmchen füllen und im warmen Wasserbad im auf 90 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen.

Die Gierschblätter für die Garnitur dünn mit Olivenöl bestreichen. Auf einem Backblech auslegen und im Backofen bei 70 Grad etwa 3 Stunden zu knusprigen Chips trocknen lassen.

Kurz vor dem Servieren die eingepackten Langustinen kurz von allen Seiten in heißer Butter garen.

Die Langustinen kreisförmig auf vier Portionsteller verteilen. Mit etwas flüssiger Butter beträufeln. Die Gierschmousseline in die Tellermitte stürzen. Mit Giersch-Chips und frischem Rainfarn garnieren.