






## Languste mit Pekanusspesto & Gewürzkürbis

 Mittel  45 min  4 Personen

### Zutaten

- 2 Langustenschwänze à ca. 250 g, über Nacht im Kühlschrank aufgetaut  
Art.-Nr. 83359 auf [www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 1 Hokkaidokürbis, klein, ca. 600 g
- 1 Stück Ingwer, daumengroß
- 2 Zimtstangen
- Sternanis
- 2 Chilis
- 1 TL Szechuanpfeffer
- 250 ml Apfelessig
- 100 ml Ahornsirup
- Meersalz
- 50 g junger Blattspinat
- 100 ml Olivenöl
- 50 g Pekanusskerne
- 50 g Parmesan
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Butterschmalz zum Anbraten

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Kürbis von außen waschen, vierteln und mit einem Esslöffel die Kerne entnehmen. Kürbisviertel in grobe Würfel schneiden, Schale dabei nicht entfernen. Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit Zimt, Sternanis, halbierten Chilis, Szechuanpfeffer, Apfelessig, Ahornsirup und einem Teelöffel Meersalz aufkochen. Kürbiswürfel in dem Sud bissfest kochen.

#### Schritt 02

Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Mit Olivenöl und einer Prise Meersalz fein pürieren. Pekanusskerne kurz rösten und grob hacken. Parmesan fein reiben und zusammen mit den Nüssen unter das Spinatöl rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 03

Langustenschwänze mit einem Schlagmesser längs in der Mitte teilen und das Fleisch in den Schalen lassen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Langustenschwänze, beginnend mit der Fleischseite, für 5-7 Minuten je Seite braten. Langusten auf dem Kürbis anrichten und mit dem Pesto umkränzen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür