

# 1.GANG

Jakobsmuschel  
auf Langusten-Tatar  
und winterlichem Gemüse  
an Beurre Blanc

## Einkaufszettel

### Für den Hauptteil

4-8 Jakobsmuscheln (nach Bedarf)  
1 Langustenschwanz

2 Karotten

2 Schwarzwurzeln

*(Achtung beim reinigen und schälen:  
am besten Gummi-Hanfdschuhe anziehen, da die Hände  
danach sonst sehr klebrig sind ... geht nur schwer mit Wasser  
wieder ab)*

1/2 Stange Lauch (helle Schicht)

Rosmarin + Thymian

1 Limette

Salz + Pfeffer

1 Knoblauch Zehe

1 Zitrone

Olivenöl

ca. 3 Pack Butter

### Garnitur

Kaviar

Dill

Kimonen Kresse

Schnittlauchspitzen

### Beurre Blanc

250 ml Fischfond (gerne schicken wir euch ein Rezept,  
wenn er ihr diesen selbst kochen möchte)

250 gr kalte / in Würfel geschnittene Butter

ggf etwas Salz

-> siehe Video: kalte Butter nach und nach bei geben,  
damit es sich perfekt vermisch

**Das Erklär Video findet ihr auf unserer Website unter:**

**[www.fritz-lauterbad.de/feed](http://www.fritz-lauterbad.de/feed)**

...oder auf unserem **youtube-Kanal**



**#fritzlauterbad**