

LANGOS MIT RÄUCHERFISCH UND FRÜHLINGSKRÄUTER

Kreatives Sommergericht für ca. 4 Personen
von Christoph Krauli Held
www.siriuskogl.at
www.heldundherd.at

Langos Teig:

400g glattes Weizenmehl
180 Milliliter Wasser
70g Sauerrahm
1 Packerl Trockengerst
½ TL Zucker
1 TL Salz
ca. 150g Butterschmalz zum Herausbacken

Curry Mayonnaise:

1 Vollei
150ml Pflanzenöl
1TL Senf
1TL Sauerrahm
Saft einer ¼ Zitrone
1TL Curry
Salz und Pfeffer

Langos Belag:

1 Filet vom Räucherfisch
gepickeltes Gemüse
gepoppter Mais
1 handvoll Babyspinat
Kräuter nach Wahl

1. Alle Zutaten für Langosteig zu einem homogenen Teig verrühren. Am besten eignet sich dazu eine Küchenmaschine. Anschließend den Teig für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
2. Für die Curry Mayonnaise alle Zutaten (außer Pflanzenöl) mit einem Stabmixer kurz mixen und danach tröpfchenweise das Öl dazugeben.
3. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit einem Nudelholz zu ca. 1cm dicke Fladen auswalken. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Butterfett beidseitig goldbraun backen.
4. Die fertigen heißen Langos mit den übrigen Zutaten (s. Belag) gleichmäßig belegen und mit der Curry Mayonnaise garnieren. Frisch servieren und genießen.

TIPP: Dieses Gericht lässt sich natürlich auch mit Fleisch, Gemüse und/oder Käse nach Belieben belegen.