Langustenschwänze mit Kartoffel und Knoblauch

2 Langustenschwänze
kleine festkochende Kartoffeln (Neue Ernte!)
1 Knoblauchknolle
Olivenöl
Salz, Pfeffer

In einer großen Pfanne viel! Olivenöl erhitzen und die ungekochten Kartoffeln bei mittlerer Hitze schmoren (die Kartoffel müssen fast schwimmen). Die Knoblauchzehen ungeschält nach ca. 10 Minuten dazugeben und weitere 10 Minuten mitschmoren.

Die Langustenschwänze waschen und bis auf den Rückenpanzer mit dem Fleisch alles entfernen. In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben. Darauf achten, dass die Langusten im Öl braten. Ca. 5 - 10 Minuten mitbraten , bis sie gar sind.

Sofort mit Baguette servieren.