

Meerestier und Limone



Hummer, Limone, Blumenkohl

Hummer

1 bretonischer Hummer
Hummerbouillon
Olivenöl
Fleur de Sel

Hummer 2 Minuten in Salzwasser kochen. Scheren abbrechen und 1 ½ Minuten nachkochen. Den Hummer ausbrechen, mit Olivenöl und Fleur de Sel marinieren und warm stellen.

Hummerbouillon

1 Hummerkarkasse
1 Stengel Stangensellerie
½ Karotte
1 Fleischtomate
2 Schalotten
2 EL Olivenöl
1 l Wasser
Salz, Pfeffer
Koriander, Zitronengras,
Limettenblätter
Sweet Chili Sauce
Yuzu
Xanthan oder Maizena

Gemüse klein schneiden, Hummerkarkasse in Olivenöl anrösten, Gemüse mitrösten, mit Noilly Prat und Madeira ablöschen, reduzieren, mit Wasser aufgiessen, ½ Stunde köcheln lassen. Passieren, auf einen Drittel reduzieren, nochmals passieren. Gewürze zugeben und ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Sweet Chili und Yuzu abschmecken und mit Xanthan oder Maizena abbinden. Abpassieren.

Hummerschaum

250 ml Hummerbouillon
3 g Xanthan

Hummerbouillon mit dem Xanthan mixen. In ISI-Flasche abfüllen und mit zwei Gaspatronen aufschäumen.

Zitrone confiert

1 Zitrone
1 TL Zucker
Wasser
Vanilleschote

Schale von einer Zitrone in feine Julienne schneiden, drei Mal blanchieren. Zitrone auspressen. 1 TL Zucker mit etwas Wasser zu hellem Karamell kochen, mit Zitronensaft ablöschen und einkochen. Etwas Vanilleschote sowie die Zitronenzesten hinzugeben, einmal aufkochen und in Gläser abfüllen.

Limonenemulsion

200 g Tonic Water
1 ½ Zitronen, Saft
½ Zitrone grob geschnitten
1 Limettenblatt
4 g Agar

Zutaten bis auf das Agar aufkochen und abkühlen lassen. Mit Agar aufkochen, abkühlen lassen, passieren.

Zitronenpüree

60 g Zitronenschale
30 g Zucker
10 g Blanchierwasser
65 g Zitronensaft
15 g Butter
50 g Crème fraîche
10 g Zitronenpüree

Die drei Mal blanchierten Zitronenschalen mit Zucker, Wasser, Saft und Butter in der Moulinette sehr fein

mixen. Crème fraîche mit 10 g Zitronenpüree glatt rühren.

Blumenkohl

70 g Blumenkohl
Salz, Pfeffer
Zitronenschale
Weissweinessig

Blumenkohl dünn mit dem Keramikhobel schneiden und in gesalzes Eiswasser legen. Blumenkohl würzen, Komponenten auf einem Teller anrichten und servieren, Bouillon separat servieren.

Limonenfilet

Roh mit auf dem Teller legen.

Zitronenluft

450 g weisser Tomatenfond
4,5 Blatt Gelatine
4 g Gelespessa
[oder 1 Blatt mehr Gelatine]

Gelatine einweichen. Fond aufkochen. Gelatine und Gelespessa hinzufügen und Masse kalt stellen. In der Kitchen Aid eine halbe Stunde aufschlagen, bis die Masse glatt ist. Dann in eine Form umfüllen und eine halbe Stunde kalt stellen.

Weisser Tomatenfond

1 kg reife Tomaten
1 Blatt Basilikum
1 TL Weissweinessig
Salz
½ Schalotte klein gehackt
1 Knoblauchzehe klein geh.
100 ml Wasser

Tomaten vierteln, alle Zutaten beifügen, kurz anmischen. Durch doppeltes Passiertuch langsam abtropfen lassen.