

Fisch und Krustentiere: Hummerragout mit Noilly-Prat-Sauce, Frühlingskarotten und Gartenerbsen

Zubereitung Hummerragout

- ▷ In einem grossen Kochtopf reichlich Wasser auf dem Herd aufkochen, salzen und die Hummer darin nacheinander jeweils 4 Minuten kochen.
- ▷ Aus dem Kochtopf nehmen und die Hummer auf einem Schneidbrett mit einem grossen, scharfen Messer vom Kopf zum Schwanz halbieren.
- ▷ Das Schwanzfleisch auslösen und die Scheren mit einem Nussknacker brechen und ebenfalls auslösen.
- ▷ Die Hummerstücke auf das Edelstahlblech legen und zum Wärmen beiseite stellen.

Zubereitung Noilly-Prat-Sauce

- ▷ Den Noilly Prat in einer Saucenpfanne auf dem Herd unter stetigem Rühren sirupartig einkochen lassen.
- ▷ Den Rahm und die zimmerwarme Butter beifügen und mit dem Schwingbesen zu einer sämigen Sauce aufschwingen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Frühlingskarotten und Erbsen

- ▷ Die Frühlingskarotten im gelochten Garbehälter verteilen, salzen und während 15 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Nach 13 Minuten die Erbsen über die Karotten streuen, nochmals leicht salzen und während 2 Minuten fertig garen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.
- ▷ Vor dem Anrichten in der zweiten Saucenpfanne die Butter auf dem Herd schmelzen und einen halben Teelöffel Zucker beifügen.
- ▷ Leicht karamellisieren lassen, die Frühlingskarotten und die Erbsen zugeben und darin schwenken.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Die vorbereiteten Hummerstücke während 2 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.
- ▷ Die Noilly-Prat-Sauce in die Mitte von 4 flachen Tellern verteilen.
- ▷ 4 Karotten pro Teller in einem Quadrat rundum anrichten und die Erbsen darüberstreuen.
- ▷ Zuletzt die Hummerstücke auf die Teller verteilen.

Garstufen Frühlingskarotten

mit Vorheizen – Auflage 1
15 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Erbsen

mit Vorheizen – Auflage 1
2 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Hummerragout

mit Vorheizen – Auflage 1
2 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten Hummerragout

2 Hummer à 500 bis 600 g
Salz

Zutaten Noilly-Prat-Sauce

1 dl Noilly Prat (trockener französischer Vermouth)
2 dl Vollrahm
50 g Butter, zimmerwarm
Salz und Pfeffer

Zutaten Karotten und Erbsen

16 Frühlingskarotten, vorsichtig geschält, das Grün bis auf 2 cm entfernt
8 Erbsenschoten, Erbsen ausgelöst
30 g Butter
1/2 TL Zucker
Salz