

Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

Blumenkrone von Jakobsmuschel Und schwarzem Trüffel mit Hummertartar

Peter Günter

Pour 4 personnes

- 2 Stk. schöne Hummerschwänze, wenn möglich mit Corail
- 2 Stk. schöne Hummerschwänze, wenn möglich mit Corail
- 1 Stk. grosser schwarzer Périgord-Trüffel in feine Scheiben geschnitten
- 200g Broccoligrün fein geraffelt (die Hälfte davon im Salzwasser blanchiert)

frische feste Mayonnaise
Salz und Pfeffer aus der Mühle
ein paar Tropfen Sherry-Essig
Fleur de sel de Guérande
Soja-Sauce
Wasabi-Sauce



Die Herstellung vom Broccolimus:

Den geriebenen Broccoli mit 1 Löffel Mayonnaise vermengen, mit Salz, Pfeffer und Sherryessig abschmecken

Die Herstellung vom Hummertartar:

Hummerschwänze im Court-Bouillon während 20 bis 25 Minuten ohne zu kochen pochieren. Die Idealtemperatur beim Hummerpochieren liegt bei 50°. Im Fond erkalten lassen, danach ausbrechen und in einen Küchentuch gut abtrocknen. Kleine Würfel schneiden und mit 1 Löffel Mayonnaise, Corail (die weiche grünlich-schwarze Masse im Hummer, welche beim Kochen rot wird) und mit Salz, Pfeffer und wenig Sherryessig würzen.

Herstellen der Blumenkrone:

Mit den Jakobsmuschelscheiben und dem Trüffel eine schöne Blumenkrone auf einen gebutterten Teller legen. Mit flüssiger Butter beträufeln und kurz im Ofen garen, maximal jedoch 2 Minuten. Auf einem Teller nach Idee und Fantasie einen kleinen Salatkranz anrichten, in einer Ringform zuerst das Broccolimus und darauf das Hummertartar einfüllen. Ring entfernen und die Blumenkrone obenauf geben. Ringsherum auf dem Teller mit Soja und Wasabisauce ausgarnieren. Diese beiden Saucen können selbstverständlich auch durch andere ersetzt werden, so zum Beispiel durch einer rassig eingekochten Hummersauce und einer Spinat- oder Kressesauce.