

Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

Soufflé oder Flan von Königscrevetten „Johnnie Walker“

Peter Günter

Pour 4 personnes

- 12 Stk. Königs- oder Black-Tiger Crevetten
- 200 g. Vollrahm für die Crevettenfarce
- 50 g. Whisky „Johnnie Walker“ Red Label
(30 für die Farce + 20 für die Sauce)
Salz und Pfeffer aus der Mühle 200g
- 40 g. Butter
- 20 g. Fein gehackte Schalotten
- 1 dl Fischfond
- wenig Zitronensaft (ein paar Tropfen)
- 1 dl Vollrahm für die Sauce (etwas davon geschlagen)
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Stk. Rote Beete – mittlere Grösse – Stäbchen schneiden, kochen + glasieren
- 1 Stk. Salatgurke Stäbchen schneiden, kochen und glasieren

4 kleine Förmchen zum pochieren

Herstellen der Crevettenmousseline:

8 Stück Crevetten ausbrechen putzen und in kleine Würfel schneiden. Danach im Mixer zusammen mit dem Salz, Pfeffer, Whisky und Rahm aufmischen. Mittels eines Hahnsieb streichen.

Zubereitung:

Die fertige Masse mit Dressierbeutel in gut gebutterte Förmchen spritzen. Je 1 Stück Crevette als Garnitur obenauf setzen und bei 88° während ca. 13 min. im Kombiteamer mit 20% Dampfstoß pochieren.

Saucenzubereitung: Schalotten kurz im Butter andünsten, mit etwas Whisky ablöschen, Fischfond, Weissweinsauce und etwas Zitronensaft begeben und reduzieren lassen und abschmecken. Ganz am Schluss mit kalter Butter montieren, den geschlagenen Rahm und Schnittlauch begeben.

Anrichten:

Die Soufflés vorsichtig aus der Form heben und in die mitte eines vorgewärmten Tellers stellen. Mit der Sauce umgiessen und mit den Gemüsen garnieren.