

DEZEMBER 2015: NICO BURKHARDT

MARINIERTER HUMMER

ROTE BETE - WURZELGEMÜSE - WILDKRÄUTER - TASMANISCHER PFEFFER

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

500 g Kanadischer Hummer von Delta Fleisch

100 g Rote-Bete-Püree

100 g Rote-Bete-Saft

100 g Selleriepüree

100 g Karottenpüree

1 Spritzer Zitrone

20 g Albumin

2 g Xathan

1 Blatt Gelantine

Limonenöl

Maldonsalz

Tasmanischer Pfeffer aus der Mühle (Ubena)

Wildkräuter (Keltenhof)

Kapuzinerblätter, Pimpernelle, Vogelmiere, Sauerklee, Bronzefenchel

Hummer

Das ausgebrochene Hummerfleisch straff in einer Klarsichtfolie einrollen und beide Enden mit einem Knoten fest verschließen. Anschließend in einem Thermalisierer ca. 10-15 Minuten bei 56°C garen. Danach in einem Froster leicht anfrieren lassen, da das Hummerfleisch sich so besser schneiden lässt.

Wildkräuter

Die Wildkräuter zupfen und mit einem beliebigen leichten Dressing marinieren.

Rote-Bete-Macarons

100 g von dem Rote-Bete-Saft mit 1 g Xanthan mixen. Anschließend mit dem Eiweißpulver in der Kitchen Aid aufschlagen, auf eine Backmatte kleine Tropfen spritzen und die Masse bei 80°C trocknen.

Rote-Bete-Esspapier

100 g von dem Rote-Bete-Püree mit einem Blatt eingeweichter Gelantine vermengen, anschließend auf eine Backmatte streichen und bei 80°C trocknen.

Mini-Rote-Bete

4 Stück der Mini-Rote-Bete in einem Gewürzfond gar kochen und anschließend mit einem kleinen Messer vierteln.

Anrichten

Nun auf einem kalten Teller mittig eine temperierte Hummerscheibe (ca. 1 cm) platzieren und mit Limonenöl, Maldonsalz und Tasmanischem Pfeffer würzen. Darauf werden nun die Pürees, Wildkräutersalat, Rote-Bete-Macarons, Mini-Rote-Bete angerichtet und mit Esspapier vollendet.