

## Gebratene Jakobsmuschel mit Spitzen vom grünen Spargel, Babymaiskolben, Noilly Prat – Schaum, Sakura Kresse und Tasmanischer Bergpfeffer

### Zutaten:

8 Jakobsmuscheln  
12 Spargelstangen (grün)  
12 Babymaiskolben  
2 Cl Noilly Prat (oder ähnliches)  
100 ml Milch  
1 Päckchen Sakura Cress  
Tasmanischer Bergpfeffer  
Etwas Meersalz, Pfeffer, Zucker  
4 Tl Olivenöl  
Etwas Butterschmalz zum Braten

### Zubereitung:

Jakobsmuscheln: gut waschen und anschließend den seitlichen Muskel entfernen.  
Das Gemüse waschen und putzen. Die holzigen Endstücke von den Spargelstangen (ca.1-2cm) entfernen. Noilly Prat erwärmen, Milch hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, beiseite stellen und warm halten. NICHT aufkochen, sonst hält der Schaum nicht so gut. Kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab zu einem Schaum aufschlagen. Das geputzte und zurechtgeschnittene Gemüse in einer heißen Pfanne in etwas Butterschmalz rundum scharf anbraten und anschließend bei reduzierter Hitze weitere 3-4 Minuten garen. Abschmecken. Nebenbei die Jakobsmuscheln ca. 1 Minute von jeder Seite scharf anbraten und ebenfalls bei mittlerer Hitze weitere 2 Minuten garziehen lassen.  
Dekorativ auf einem vorgewärmten Teller servieren.

## Gegrillter Hummer mit Anisaromen im Orangenfond mit Passe Pierre - Fenchel Gemüse

### Zutaten:

2 Hummer à 400 - 500 g  
Etwas Suppengrün für den Hummerfond  
4 EL Olivenöl  
80 g Butter  
4 Sternanis, im Mörser zerdrückt  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz, Gewürze  
12 Scheiben blanchierter Fenchel (0,5 cm dick aufgeschnitten)  
etwas Mehl  
3 EL Pflanzenöl  
100 g Passe Pierre  
30 g Butter  
400 ml Gemüsebrühe  
50 g kalte Butter  
1 EL Sahne  
0,5 L Orangensaft auf Hälfte reduziert

### Zubereitung:

Hummer: Den lebenden Hummer sollte man am besten noch am gleichen Tag kochen. Für die meisten Hummer-Rezepte muss der Hummer erst in einem Gemüsesud vorgegart werden. Dafür einen ganz großen Topf nehmen. In diesem erhitzt man Wasser mit Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), Gewürzen (Meersalz, Lorbeerblatt und Zucker) sowie Olivenöl. Wenn der Hummersud sprudelnd kocht, gibt man den lebenden Hummer mit dem Kopf voraus in den Sud. Man sollte darauf achten, dass der Hummer unter Wasser bleibt und das Ganze unter Aufsicht köchelt. Die Kochdauer variiert je nach Größe des Hummers und je nachdem, wie glasig das Fleisch werden soll. Ein Hummer von 600 Gramm braucht ca. 10 Minuten Kochzeit. Nach dem Kochen den Hummer mit einer Zange aus dem Wasser herausnehmen und auf ein Brett legen. Zuerst werden die Gummis von den Zangen entfernt. Danach hackt man die Zangen mit einem großen Messer ab und ritzt sie auf der oberen Seite an, damit man sie beim Essen besser öffnen kann. Nun teilt man den Hummer mit einem scharfen Messer längs in zwei Teile. Die Därme werden entfernt und das Fleisch kann jetzt weiter verwendet werden.

Die Hummerhälften und das Scherenfleisch mit Salz, Pfeffer und Sternanis aus der Mühle würzen. Zunächst nur die Hummerhälften in einer heißen Pfanne von jeder Seite ca. 5-7 Minuten in Öl anbraten, die Hitze reduzieren, Butter, Sternanis und Scherenfleisch begeben, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 4 Minuten fertig garen – dabei immer wieder mit dem Bratfett übergießen. Unterdessen die Fenchelscheiben würzen, mehlieren und mit Pflanzenöl in einer Teflonpfanne goldbraun braten. Die geputzten Meeresbohnen (Passe Pierre) ohne Salz in Butter kurz dünsten. Den Hummer aus der Pfanne nehmen, den Krustentierfond aufgießen und rasch auf ca. 125 ml reduzieren, durch ein Haarsieb passieren und die kalte Butter sowie die Schlagsahne einmontieren und abschmecken. Dekorativ auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Reduzierten Orangensaft über das Gemüse und Hummer tropfenweise verteilen.

### Himbeer-Paprika-Sorbet

#### **Zutaten:**

500 g Himbeeren (TK)  
100 g geschälte rote und gelbe Paprika  
4 cl Himbeergeist  
100 g Zucker  
2 EL Zitronensaft

#### **Zubereitung:**

Den Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, 5 Minuten köcheln und danach abkühlen lassen. Die Himbeeren mit Zitronensaft und der Paprika pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Zuckersirup unter das Himbeer-Paprikapüree rühren. Für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank geben und nach jeder vollen Stunde mit einem Schneebesen umrühren.

**Duo vom Adlerfisch und Gelbschwanzmakrele /  
Mango, Zitrusfrucht, geschmorte Salatherzen und Basilikum / Perlgraupen**

**Zutaten:**

300 g Adlerfisch  
300 g Gelbschwanzmakrele  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2-3 Prisen Currypulver  
Butterschmalz  
1-2 Mangos( ca. 260g ohne Kern)  
2-4 Romana-Salatherzen  
Saft von 2 Orangen  
Etwas Puderzucker  
Butter  
Basilikumzweig  
Rosmarin, Thymian, Estragon

**Perlgraupenrisotto:**

300g Perlgraupen  
30g Butter  
20g Olivenöl  
Etwas Weißwein  
500-700ml Brühe  
Parmesan nach belieben

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 90°C vorheizen. Die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen und von Sehnen befreien. In gleichmäßige Mignons portionieren. In Butterschmalz scharf anbraten. Auf dem Ofenrost im vorgeheizten Ofen geben und ein Backblech als Tropfschutz darunter schieben. Bis zur gewünschten Garstufe garen. Die Mangos schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Salatherzen waschen, putzen und der Länge nach halbieren. Den Strunk schräg abschneiden, sodass die Blätter gerade noch zusammenhalten. Kurz vor dem Servieren etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen, halbierte Salatherzen einlegen mit etwas Puderzucker bestreuen, leicht salzen und 1 Min. bei mittlerer Hitze braten. Anschließend Mangowürfel hinzugeben, kurz mitbraten und mit Orangensaft ablöschen. Pfanne vom Herd ziehen.

Risotto: Den Reis in Butter anziehen bis er glasig ist. Mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach die Brühe dazugeben.

Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und Basilikum hinzugeben.

Die gegarten Fischfilets aus dem Ofen nehmen und mit der Basilikum-Butter übergießen. Dekorativ auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

## **Selbstflämmende Tonkabohnen Crème brûlée**

### **Zutaten:**

250g Sahne

250g Milch

40g Zucker

2-3 Tonkabohnen zerhackt

8 Eigelb (160g)

40g Zucker

Rohrzucker, braun

Karamell Alkohol- Spray

250 g Feigen (mit Butter, Zucker und Martini in einer Pfanne kurz sautiert)

### **Zubereitung:**

Sahne, Milch und Zucker aufkochen und mit den Tonkabohnen 20 Minuten ziehen lassen. Eigelb und Zucker vermischen und die passierte Sahne-Milch gut unterrühren. Da die Tonkabohnen Flüssigkeit aufnehmen etwas Milch dazugeben um auf 500g zu kommen und ruhen lassen. Die Masse in tiefe Teller verteilen und im Wasserbad im Ofen etwa 40 Minuten bei 130°C pochieren. Kalt stellen und mindestens 1 bis 2 Stunden durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit feinem braunem Rohrzucker bestreuen und mit Karamell-Spray besprühen. Anzünden. Nach dem Abflämmen die marinierten Feigen darüber geben und servieren.