

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com



Heilbutt-Confit mit Hummer und Fenchelrisotto

4 Personen

Hummer-Sauce:

250 g Hummer-Karkassen
1 El Olivenöl
100 g Tomaten, gehackt
2 Stk. Knoblauchzehen, zerdrückt
1,2 lt Hummersud
1 El Cognac
1 Tl. Maisstärke
30 g Butter

Für die Hummersauce die Hummerkarkassen 30 Minuten mit Olivenöl in einem Topf rösten. Die geschnittenen Gemüse und Kräuter dazugeben. Den Wein und den Hummersud 30 Min. kochen. Sieben und auf etwa 200 ml reduzieren. Den Cognac dazugeben. Die Maisstärke mit kaltem Wasser anrühren und binden. Abschmecken.

Hummerschaum:

90 g Hummersauce
40 g Vollmilch
25 g Sonnenblumen-ÖL
25 g Sahne
1 Tl. Milchpulver
Meersalz

Für den Hummerschaum alle Zutaten erhitzen. Abschmecken. Vor dem Anrichten mit dem Pürierstab aufschäumen.

600 g Mehrkorn-Risotto mit Fenchel (siehe Extrarezept)

Heilbutt-Confit:

Das Olivenöl mit Rosmarin, Knoblauch und Chili bei 70°C erhitzen. Vor dem Servieren die Heilbuttfilets 60 Minuten bei 60°C in dem Öl garen. Vor dem Anrichten abtropfen lassen und auf einem Küchenpapier das übrige Öl trocken tupfen.

120 g Hummerfleisch
30 g Butterschmalz

Heilbutt-Confit: Heilbuttfilet

600 g (4x 150 g) Olivenöl
1 l Rosmarinzweig
1 Stk. Knoblauchzehen
4 Stk. Chilischote

Zum Anrichten das Risotto in vorgewärmte Suppenteller portionieren. Mit Hummer-Sauce und Hummer-Schaum umranden. Das Heilbuttfilet und das Hummerfleisch darüber legen. Fenchelkraut darüber zupfen.

Meersalz
Pfeffer

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com



Heilbutt-Confit mit Hummer und Fenchelrisotto

4 Personen

250 g	Hummer-Sauce:	Für die Hummersauce die Hummerkarkassen 30
1 El	Hummer-Karkassen	Minuten mit Olivenöl in einem Topf rösten. Die
100 g	Olivenöl	geschnittenen Gemüse und Kräuter dazugeben.
2 Stk.	Tomaten, gehackt	Den Wein und den Hummersud 30 Min.
1,2 lt	Knoblauchzehen, zerdrückt	kochen. Sieben und auf etwa 200 ml
1 El	Hummersud	reduzieren. Den Cognac dazugeben. Die
1 Tl.	Cognac	Maisstärke mit kaltem Wasser anrühren und
30 g	Maisstärke	binden. Abschmecken.
	Butter	
	Hummerschaum:	
90 g	Hummersauce	Für den Hummerschaum alle Zutaten erhitzen.
40 g	Vollmilch	Abschmecken. Vor dem Anrichten mit dem
25 g	Sonnenblumen-ÖL	Pürierstab aufschäumen.
25 g	Sahne	
1 Tl.	Milchpulver	
	Meersalz	
600 g	Mehrkorn-Risotto mit Fenchel (siehe Extrarezept)	Heilbutt-Confit: Das Olivenöl mit Rosmarin, Knoblauch und Chili bei 70°C erhitzen. Vor dem Servieren die Heilbuttfilets 60 Minuten bei 60°C in dem Öl garen. Vor dem Anrichten abtropfen lassen und auf einem Küchenpapier das übrige Öl trocken tupfen.
120 g	Hummerfleisch	
30 g	Butterschmalz	
	Heilbutt-Confit:	
600 g (4x 150 g)	Heilbuttfilet	Zum Anrichten das Risotto in vorgewärmte Suppenteller portionieren. Mit Hummer-Sauce und Hummer-Schaum umranden. Das Heilbuttfilet und das Hummerfleisch darüber legen. Fenchelkraut darüber zupfen.
1 l	Olivenöl	
1 Stk.	Rosmarinzweig	
4 Stk.	Knoblauchzehen	
1 Stk	Chilischote	
	Meersalz	
	Pfeffer	

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com