



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

Hummer-Royale und Hummergelee mit Waldkresseschaum

Für 4 Personen:

- | | | |
|---------|-------------------------|--|
| 60 g | Hummerrogen/fleisch | – Den Hummerrogen, Eier, Meersalz und Piment d’Espelette pürieren. Die Hummersauce dazugeben. Sonnenblumenöl nach und nach dazu aufschlagen. In hitzebeständigen Gläsern 50 Gramm einfüllen und bei 75-80° Grad 12 Minuten stocken lassen. Abkühlen lassen. |
| 2 | Eier | |
| 50ml | Sonnenblumenöl | |
| 1 MS | Piment d’Espelette | |
| 1 Prise | Meersalz | |
| 140ml | Hummer-Sauce | |
| 120 g | Hummerfleisch | – Das Hummerfleisch auf der Creme verteilen. |
| | Gelee: | |
| 250 ml | Hummerfond | – Für das Gelee, die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine im warmen Hummerfond auflösen und abgekühlt über das Hummerfleisch gießen. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. |
| 2 Blatt | Gelatine | |
| | Waldkresseschaum: | |
| 120 g | Waldkresseblätter | – Für den Waldkresseschaum die Waldkresseblätter grob hacken und etwa 60 g im Natronwasser weich blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Für den Waldkressfond das Wasser um die Hälfte auf etwa 125 ml Flüssigkeit reduzieren. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen. |
| 250 ml | Wasser | |
| 1 Prise | Natron | |
| 3 | Eier | |
| 125 ml | Sonnenblumenöl | |
| 5 g | Meersalz | |
| 1 Blatt | Gelatine | |
| | Außerdem: | |
| 1 | Espuma Spender | – Die Eier 5 Minuten weich kochen und abschrecken. Dann halbieren und auskratzen. Die Masse zusammen mit den Waldkresseblättern und dem Waldkressfond pürieren. Nach und nach das Öl darunter rühren. Mit dem Salz abschmecken. Durch ein Haarsieb streichen. |
| 1 | Sahnekapsel | |
| 4 | Weckgläser | |
| 4 | Salbeiblätter frittiert | – In den Sahnebereiter füllen und mit einer Sahnekapsel verschrauben. Die Flasche kräftig schütteln, 3 Stunden kühl stellen. |
| 1 Prise | Piment d’Espelette | |
| | | – Beim Anrichten den Waldkresseschaum auf das Hummergelee spritzen. Die Waldkresseblätter und Salbei dazu stecken. Mit etwas Piment d’Espelette bestreuen |

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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