



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

Hummerravioli mit Estragon-Hummersauce

Für 4 Personen:

	Nudelteig:	
250 g	Hartweizenmehl	– Für den Nudelteig alle Zutaten etwa 10 Minuten kneten und zu einer Kugel formen. Den Teig ausrollen und weiterverarbeiten.
250 g	Eigelbe	
1 EL	Wasser	
	Hummerfarce:	
125 g	Hummerfleisch	– Für die Hummerfarce alle Zutaten verrühren und abschmecken. Kühl aufbewahren.
125 g	Hummerroggen	
150 g	Dorade, gewürfelt	– Für die Ravioli den Teig zu zwei Platten dünn ausrollen. Mit je 30 g Hummerfarce die Masse gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen, wobei ein Abstand von 10 cm eingehalten werden sollte. Mit einem leicht angefeuchteten Pinsel die Ravioliränder bestreichen. Die zweite Nudelteigplatte darauf legen. Die Ränder zusammendrücken und mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 8 cm ausstechen. Vor dem Servieren im kochendem Salzwasser 5 Minuten garen.
100 g	Rundkornreis, gekocht	
2 EL	Oliveneröl	
2	Eier	
40 g	Schalotten, gewürfelt	
20 g	Lauch	
10 g	Sojasprossen	
30 g	Rettich, gewürfelt	
5 g	Estragon, gehackt	
10 g	Knoblauch, gedünstet	
5 g	Meersalz	
1 TL	Rotes Paprikagewürz	
10 g	Sellerie, gewürfelt	
1 TL	Zucker	
10 g	Ingwer, gewürfelt	
20 g	Giersch	
	Estragon-Hummersauce:	
500 g	Hummerkarkassen	– Für die Estragon-Hummersauce die Hummerkarkassen im Backofen bei 180 Grad 30 Minuten rösten. In einem Topf die geschnittenen Gemüse und Kräuter in Olivenöl dünsten. Die gerösteten Hummerkarkassen dazugeben. Den Wein und das Wasser dazugeben und etwa 90 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Sieben und auf etwa 300 ml reduzieren. Den Cognac dazugeben. Mit kaltem Wasser die Maisstärke anrühren und binden. Vor dem Anrichten mit Butter und dem Pürierstab aufschäumen. Abschmecken.
30 g	Lauch	
100 ml	Weißwein	
1 TL	Tomatenmark	
2	Knoblauchzehen	
50 g	Tomaten gehackt	
10 g	Selleriegrün	
15 g	Zwiebeln	
15 g	Schalotten	
10 Stk	Korianderkörner	
1	Nelke	
1	Lorbeerblatt	
1 EL	Oliveneröl	
1 EL	Cognac	
½	Cayenneschoten	
1	Sternanis	– Die Hummerravioli mit Estragon-Hummersauce und Estragon im Suppenteller anrichten.
1	Estragonzweig	
250 ml	Sahne	
500 ml	Wasser	
1 TL	Meersalz	
20 g	Butter	
1 TL	Maisstärke	
	Garnitur:	
1	Estragonzweig	