

Hummer-Praline, Mangold-Mantel, Fregola Sarda und Eis

Für zwei Personen

Für die Fregola Sarda:

250g frische Venusmuscheln	200 ml Fischfond	100 ml trockener Weißwein
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Peperoni	1 kleine rote Zwiebel
3 EL Olivenöl	200 g ofenger. Tomatensauce	125 g Fregola Sarda
$\frac{1}{4}$ Bund gehackte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Praline:

$\frac{1}{2}$ vorgekochter Hummer	50 g Kabeljaufilet	4 große Mangoldblätter
1 Zitrone, Abrieb, Saft	50 g Mascarpone	1 EL Verjus
1 TL Hummerpaste	1 TL Safranpulver	1 rote Chili
1 TL Zucker	1 Ei, Eiweiß	Salz, Pfeffer

Für das Mozzarella-Eis:

4 Büffelmozzarella	1 Bund Basilikum	400 g Sahne
400 g Frischkäse	$\frac{1}{2}$ feines Salz	

Für den Tomaten-Kaviar:

100 ml Tomatensaft	3,5 g Alginat	20 g Kalziumlaktat
Salz	Pfeffer	

Für die Fregola Sarda:

Den Wein mit dem Fischfond zum Kochen bringen, die Venusmuscheln hineingeben und warten bis sie sich öffnen. Dann die Flüssigkeit abgießen aber aufbewahren und beiseite stellen.

Die Knoblauchzehe und rote Zwiebel klein gehackt in Olivenöl gelb werden lassen, die Peperoni dazugeben und mit der Tomatensauce und der Hälfte der Muschelbrühe aufgießen. Sobald die Sauce kocht, die Fregola Sarda dazugeben und mitköcheln lassen. Wenn die Sauce fast aufgesogen ist, mehr Fond dazugeben bis die Fregola weich sind. Am Schluss sollte die Sauce die Fregola sämig umschließen und weder zu flüssig noch zu trocken sein.

Gekochtes rundes Muschelfleisch und klein gehackte Petersilie unter die Pasta mischen.

Für die Praline:

Das Hummerfleisch aus der Karkasse lösen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronenschale und -saft marinieren.

Die Mangoldblätter entstielen, in Salzwasser blanchieren und eiskalt abkühlen. Auf einem Tuch nebeneinander ausbreiten, die glatte Seite nach unten legen. Gut abtrocknen. Eine Creme aus Mascarpone, entgrätetem Fischfilet in Würfeln und Verjus zubereiten. Diese Zutaten mit Salz, Pfeffer, Hummerpaste, Zitronenschale, Safranpulver, Chili, einer Prise Zucker und Eiweiß im hohen Becher glatt mixen.

Die Mangoldblätter auf einer Frischhaltefolie ausbreiten. Diese Farce auf dem Mangoldbett verteilen und glatt streichen. Das Hummerfleisch in einem Strang darauf betten.

Mit dem Tuch von der Seite her aufrollen und zur Rolle wickeln. An den Seiten umklappen und so verschließen. Drumherum noch eine Alufolie wickeln. Im Dampfgarer bei 80 Grad ca. 10 Minuten garen, je nachdem, wie dick die Rolle ist. Sie soll auf behutsamen Fingerdruck sanft Widerstand bieten, dann ist der Hummer gar. Hummerrolle herausholen, etwas ruhen lassen. In vier Zentimeter breite Stücke schneiden.

Für das Mozzarella-Basilikum-Eis:

Sahne mit einem Mozzarella mittels Stabmixer pürieren.

Frischkäse und eine Prise Salz zufügen und mit dem Mixer steif schlagen.

Klein gehackter Basilikum dazu mischen.

In die Eismaschine füllen und zu Eis verarbeiten.

Für den Tomaten-Kaviar:

Tomatensaft mit Salz und Pfeffer würzen und mit Alginat mischen Das mineralarme Wasser mit dem Kalziumlaktat mischen und das Tomatensaftgemisch aus einer Spritzflasche in das Kalziumwasser hineintropfen lassen und ca 15 Sekunden darin lassen. Danach mit einem Sieb den Kaviar herausholen und mit klarem Wasser abspülen.

Hummer-Praline im Mangoldmantel mit Fregola Sarda, MozzarellaBasilikum-Eis und Tomatenkaviar auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Bolai am 17. April 2018