

***** Vorspeise *****

Frischer Hummer gegrillt mit lingurischem Kräuterpesto

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Die Vorbereitungen

Basilikum mit grob gewürfeltem Knoblauch, Pfeffer und Pinienkernen im Mörser mörsen.
Nach und nach das Olivenöl hinzugeben. Anschließend den Parmesan untermischen.

Der Hummer

Die lebenden Hummer für 2 Minuten in stark kochendes Salzwasser geben. Herausnehmen und halbieren.
Schnittflächen würzen und für ca. 4 Min. auf den vorgeheizten Grill geben. Danach vom Grill nehmen und reichlich mit Pesto bestreichen.
Für weitere 4-6 Min. im Ofen garen/überbacken.

Zutaten für 4 Personen

2-4 lebendfrische Hummer à 400-450 Gramm
80 Gramm frischer Basilikum
40-50 Gramm Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
2-3 EL geriebenen Parmesan
Etwas Meersalz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
80 ml Olivenöl

Anrichtevorschlag

Am besten eignen sich kross gebackenes Brot, würzige Krauspetersilie und Zitronenecken als Beilage.

***** Zwischengang *****

Champagner Schaumsüppchen mit gebackenen Austern

Vorbereitungszeit ca. 35 Minuten, Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Zubereitung

Austern öffnen und den oberen und unteren Schließmuskel vorsichtig abschneiden, um sie von der Schale zu lösen.

Bart entfernen und das Austernwasser durch eine Filtertüte passieren. Das Wasser für den Suppenansatz verwahren.

Austern leicht mehlen und durch die Eier (mit 1 EL Wasser verdünnt) ziehen. Anschließend in den Bröseln vom Toast wälzen.

Vor dem Servieren in heißer Butter goldbraun braten.

Champagner Schaumsuppe:

Frühlingslauch in Ringe schneiden und mit gehackten Schalotten in Butter anschwitzen. Mit etwas Mehl bestäuben und glattrühren.

Mit Fischfond, Austernwasser und Hühnerbrühe auffüllen und für 10-15 Min. köcheln lassen.

Sahne und Creme Fraîche dazugeben und mit Salz, Cayenne und Zitronensaft abschmecken.

Die Suppe passieren und den Champagner hinzugeben. Anschließend kalte Butter unterrühren und mit geschlagener Sahne auflockern.

Zutaten für 4-5 Personen

12-15 tafrische, fest geschlossene Austern
½ L Fischfond
¼ L Hühnerbrühe
¼ L Champagner oder Sekt
2-3 Schalotten
1-2 Stangen Frühlingslauch
½ Becher Sahne
½ Becher Creme Fraîche
Etwas Butter
Zitronensaft
1 gehäufter EL Mehl
2 Schalotten, fein geschnitten
1-2 Eier
Etwas geriebens Toastbrot
Gewürze

Anrichtevorschlag:

In dekorativen, vorgewärmten Suppentellern oder Tassen servieren.

Mit ein wenig Champagner und geschlagener Sahne garnieren und zum Schluss die Austern verteilen.

* * * * * Hauptgang * * * * *

Hochrippe am Knochen gebraten und mit Soße Bearnaise

Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten, Zubereitungszeit ca. 2.5 Stunden

Zubereitung

Backofen auf 110°C vorheizen.
Hochrippe unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Rundum salzen und pfeffern.
Knoblauch und Kräuterstängel auf die Fleischseite geben und für 2-2,5 Std. im Ofen medium garen.

Soße Bearnaise

Die Butter leicht erhitzen und dann klären.
Schalotten würfeln und mit Wasser, Estragon, Essig und Pfeffer 2-3 Min. leise köcheln und reduzieren lassen.
Anschließend durch ein Sieb auf die Eigelbe passieren und sofort mit einem Schneebesen verrühren.
In einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen und aufpassen, dass das Ei nicht stockt.
Tropfenweise die heiße, abgesetzte Butter unterrühren.
Tipp: Sollte die Soße zwischenzeitlich glänzen, dann ist sie überfettet. 1-2 EL kaltes Wasser hinzugeben.
Zum Schluss würzen und abschmecken.

Zutaten für 4-5 Personen

2,5 kg Hochrippe am Knochen
Einige Stängel Rosmarin und Thymian
1 Knoblauchzehe, in Scheiben
2 EL Pflanzenöl
3 Eigelb
250 Gramm Butter
2 EL Estragon, Petersilie und Kerbel
3 EL Estragon Essig
1 TL Zitronensaft
6 EL Wasser
1 Schalotte
Salz und Pfeffer

Anrichtevorschlag

Fleisch in Scheiben servieren und dazu gebackene Kartoffeln, frisches Gemüse oder Salat servieren.

* * * * * Dessert * * * * *

Parfait von weißer Schokolade mit Glühwein-Feige

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Der Parfait

Eier und Zucker im Wasserbad heiß und cremig schlagen.
Nicht stocken lassen.
Schokolade in einem weiteren Wasserbad oder
Mikrowelle schmelzen und zu den Eiern geben. Abkühlen
lassen.
Geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.
Anschließend in mit Klarsichtfolie ausgelegte
Pastetenform oder Kastenform füllen und glatt streichen.
5-6 Std. einfrieren.

Die Glühwein-Feigen

Rotwein mit Rum, Zimt, Nelken und Zitronenschale
erhitzen. Die Feigen hinein geben und 3-4 Min. simmern lassen. Mit Speisestärke sämig binden.

Zutaten für 5-6 Personen

150 Gramm Puderzucker
6 Eigelb
400 Gramm weiße Schokolade
300 Gramm geschlagene Sahne
6 Feigen
4 EL Zucker
½ Zimtstange
5-6 Nelkenköpfe
1 Zitronenschale
1/5 L Rotwein
4 EL brauner Rum
½ TL Speisestärke
1 Prise Salz

Anrichtevorschlag

Parfait in fingerdicke Stücke schneiden und auf vorgekühlten Tellern portionieren. Jeweils 3 halbe Feigen um
das Parfait plazieren.
Etwas Glühweinfond drüberträufeln und zu Tisch geben.

* * * * *
* * * * *

Gutes Gelingen und viel Spaß mit diesem Menü wünscht das Gekonntgekocht Team.

www.GekonntGekocht.de