

Vorspeise

Hummer "Delmonico" mit Madeira, grünem Spargel und Trüffel

Zutaten:

1 St. Hummer lebend, 800-1000g
70 g Butter
2 St. Bananenschalotten
100 ml Madeira
120 ml Gemüsebrühe
1 St. Knoblauchzehen, weiß
320 g Blattspinat TK
0.8 Bund Spargel, grün
18 g Trüffel schwarz, saisonal
0.1 Bund Kerbel
Trüffelöl weiß
Balsamico, hell
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat
110 ml Sahne

Zubereitung:

Für den Hummer, Wasser mit etwas Essig und Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Hummer kopfüber in das kochende Wasser geben, Deckel auflegen und 1-2 Minuten lang kochen. Herausnehmen, Scheren und Beine vom Körper trennen. Die Scheren und Beine nochmals drei Minuten lang weiterkochen. Körper und Scheren mit kaltem Wasser abschrecken, danach das Fleisch der Scheren und Arme aus den Schalen holen. Gleichmäßig in Portionen schneiden und bis zur Verwendung kaltstellen. Für die Madeirasoße, 35g Butter in einen Topf geben. Von einer Schalotte die Würfel und ein paar Hummerschalen goldbraun anbraten. Mit Madeira ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Sahne und Gemüsebrühe auffüllen, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker. Kurz vor dem Anrichten die Schalen vom Hummer entfernen. Ggf. mit etwas Stärke sämig binden. Für den Spinat, eine Schalotte und eine Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. 35g Butter in einem Topf auslassen, darin die Schalotten Würfel und den Knoblauch farblos anschwitzen. Blattspinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Den Spargel putzen bzw. schälen und in 10cm lange Stücke separat schneiden. Die Spargelstücke in leicht siedendem Salzwasser blanchieren, sofort herausnehmen und im Eiswasser abkühlen. Bis zur Verwendung beiseitestellen. Alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren. Mit Trüffel, Trüffelöl, Kerbel und Kaviar dekorieren.