

# Zwischengericht

Exotische Hummerbisque mit Curry, Thai-Basilikum und Krustenterravioli

Zutaten:

1 St. Hummer lebend  
100 g Garnelen geschält, entdarnt  
8 St. Wan-Tan-Blätter  
1 St. Limette  
0.2 Bund Thai Basilikum  
2 St. Schalotten  
1 EL Currypaste rot  
1 St. Ingwer  
200 ml Kokosmilch  
3 St. Limettenblätter  
1 EL Sojasauce  
4 St. Mini-Maiskölbchen  
100 g Zuckerschoten  
100 g Shitake  
80 g Dosentomaten  
20 ml Noilly Prat  
20 ml Weißwein  
300 ml Sahne  
1 St. Knoblauchzehen  
Salz  
Cayennepfeffer  
1 St. Eier  
50 g Butter  
Essig

Zubereitung:

Wasser mit einem Spritzer Essig und etwas Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Hummer kopfüber in das kochende Wasser geben, Deckel auflegen und 1-2 Minuten kochen. Herausnehmen, Scheren und Beine vom Körper trennen und die Scheren und die Beine nochmals 3 Minuten weiterkochen. Körper und Scheren in kaltes Wasser geben. Herausnehmen und das Fleisch aus den Schalen holen. Das Hummerfleisch in kleine Würfel schneiden. Im Menu lediglich etwas Beinflisch für diesen Gang verwenden. Der Rest findet in den anderen Gängen Verwendung. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Hummerkarkassen in der Hälfte der Butter anrösten. Die Hälfte der Schalotten und eine zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Dosentomaten zugeben und mit Wasser und der Sahne (etwas Sahne für die Farce zurückbehalten), sowie der Kokosmilch auffüllen. Ingwer, Currypaste und Limettenblätter zugeben und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Das Ganze mit dem Mixstab kurz anmischen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Diesen Fond nun etwas reduzieren, mit Salz, Cayennepfeffer, wenig Sojasauce und eventuell nochmals mit Noilly Prat abschmecken. Zum Schluss die restliche Butter einmischen (man nennt das "montieren"). Währenddessen die Garelschwänze mit der zurückbehaltenen Sahne und etwas Salz im Mixer zu einer homogenen Farce mixen. Die Hälfte des Basilikums in feine Streifen

schneiden. Etwas Hummerfleisch fein würfeln, mit der Farce, dem fein geschnittenen Basilikum und etwas Limettenabrieb vermischen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Eiweiß mit etwas Wasser verschlagen. Aus jeweils zwei Wantan-Blättern und etwas Garnelenmasse einen Raviolo formen und mit der Eiweißmasse zusammenkleben. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten gar kochen. Zuckerschoten und Mais blanchieren und mit Shitake-Pilzen zusammen in etwas Öl anbraten. Leicht salzen. Die Hummerwürfel in etwas Bisque vorsichtig erwärmen. Raviolo mit der Hummerbisque, dem Gemüse und den restlichen Basilikumblättern servieren.