



Frikassee von Hummer, Seezunge und Spargel mit neuen Kartoffeln

Bernhard Diers, Gourmet-Restaurant Zirbelstube im Hotel Am Schlossgarten

Zutaten für 2 Personen:

Hummer

2 St Hummer a 500g
½ St Lauch (nur das Gelbe)
2 St Schalotten
etwas Staudensellerie
Meersalz, Pfefferkörner, Kümmel, Lorbeerblatt
4 St Seezungenfilet von 80g
Salz, Pfeffermühle, Zitronensaft etwas Mehl zum bestäuben.

Hummer

In einem passenden Topf, Wasser mit den aufgeführten Gewürzen zum kochen bringen. Den Hummer mit dem Kopf zuerst ins kochende Wasser einlegen, wiederum aufkochen lassen und den Topf von der Feuerstelle nehmen. Der Hummer hat eine Garzeit von 1 Minute pro 100g Lebendgewicht. Den Hummer direkt im gesalzenen Eiswasser abschrecken.

Hummer ausbrechen! Erst den Schwanz vom Körper abdrehen. Dann mit Händedruck die Karkasse brechen und das Fleisch entnehmen. Den Darm entfernen den Hummer halbieren und auf einen Teller legen. Die Scheren werden mit einem Messer angeschlagen so dass der Körper platzt. Das Fleisch entnehmen und mit auf dem Teller legen, leicht nachwürzen und mit allen weiteren Zutaten ein schönes Arrangement herstellen.

Seezungenfilets

Die Seezungenfilets halbieren, trocken tupfen, würzen, mit Mehl bestäuben und in einer Teflonpfanne gold braun braten.

Spargel

Zubereitung:

Den Spargel waschen, vom Kopf zum Ende schälen. Die meist leicht holzigen Enden abschneiden. Den Spargel sortenrein binden, in Wasser mit Zucker, Salz und Butter kochen.

Mein Tipp:

Das Wasser kurz aufkochen, den Spargel einlegen, wieder aufkochen, den Topf, mit einem Deckel verschließen und den Spargel darin gar ziehen lassen. Der Spargel sollte nicht zu weich sein.





Neue Kartoffeln

Zutaten:

8 St kleine Kartoffeln
etwas Kartoffelwasser
Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in der Schale kochen, abgießen, kurz ausdämpfen lassen, schälen und in Butter-Kartoffelwasser schwenken, leicht nachsalzen.

