

ORF



Hummerravioli

Rezept von: Restaurant Gaumenkitzler

Zutaten:

Nudelteig

- 500 g Semolina
- 5 Eier
- 2 Eigelb
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Füllung

- 500 g Philadelphia
- 200 g Hummerfleisch
- 2 Eigelb
- 50 g Brösel
- 10 g Limettensaft
- Limettenabrieb
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- Paprikapulver

Petersilienwurzelsauce

- 500 g Petersilienwurzel
- 100 g Zwiebeln
- 200 ml Weißwein
- 30 g Yuzu
- 150 g Sahne
- Tonkabohne

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Hummer-Bisque

- 2 ganze Hummer
- 500 g Karotten
- 500 g Sellerie
- 1.000 g Zwiebeln
- 400 g Tomatenmark
- Cognac
- Weißwein
- 1 l Fischfond
- 1 l Sahne
- 200 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Petersilie
- Salbei
- Wacholderbeeren
- Lorbeerblatt

Kräuteröl

- 250 g Kräuter
- 1.000 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Nudelteig

Für den Nudelteig alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zu einer Kugel formen.

Füllung

Philadelphia und alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Den Hummer klein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermischen und mit Limettenabrieb, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch abschmecken.

Petersilienwurzelcreme

Die Petersilienwurzel in ca. 1 × 1 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Yuzu ablöschen und alles einreduzieren lassen. Anschließend in einen Mixer geben. Sahne, Tonkabohne, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen und alles fein mixen.

Hummer-Bisque

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Hummer halbieren und in Öl scharf anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Das Wurzelgemüse im gleichen Topf kräftig anrösten. Das Tomatenmark hinzufügen und mitrösten. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Thymian ebenfalls kurz mitrösten. Mit Cognac und Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Fischfond aufgießen und erneut bis zur Hälfte einreduzieren. Anschließend alles in einem Mixer fein mixen. Durch ein Etamin passieren, mit Sahne verfeinern und zum Schluss die Butter einmontieren.

Kräuteröl

Die Kräuter blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Das Öl zusammen mit den Kräutern in ein Gefäß geben und fein mixen. Anschließend alles durch ein Etamin passieren.