

BRETONISCHER HUMMER

mit Edamame Püree, Chilifäden,
Weißweinschaum und geeistem Kaviar

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

4 Stück Blattgoldcubes von Fruitique

2 Stück Bretonischer Hummer

50 ml Braune Butter

300 g Edamame Bohnen

80 ml Sahne

80 ml Geflügelfond

Bergkern-Alpen-Ursalz

und Zitronenpfeffer von UBENA

100 ml Weißweinsauce

60 g Osietra Kaviar Premier Cru

20 Stück Chili Fäden

Micro Blutampfer, Veilchen und Borretsch Blüten vom Keltenhof zum Garnieren.

Hummer 3 Minuten in kräftigem Salzwasser abkochen,

in Eiswasser abkühlen und ausbrechen.

Mit der braunen Butter marinieren und zur Seite stellen.

Währenddessen Edamame Bohnen in Salzwasser kochen.

Aus dem Wasser nehmen und heiß pürieren.

Sahne und Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Warm stellen.

Einige Bohnen ganz lassen und nachher zum Dekorieren benutzen.

Weißweinsauce aufkochen und mixen, sodass ein Schaum entsteht.

Alles auf einem Teller schön anrichten.

Zum Schluss den Blattgoldcube von Fruitique aus dem Gefrierfach nehmen,
auf den Teller setzen und mit einer großen Nocke Kaviar vollenden.