



BLAUER HUMMER FLAMBÉ MIT DAMASSINEN-BRANDY, GESCHMORTEM SELLERIE UND GEBRATENEN DAMASSINEN IN BISQUE

- Für 4 Personen - Rezept von Clément Bourgeois - Restaurant Le Soleil in Châtillon -

Zutaten :

- 4 Blaue Hummer
- 1 kg Damassinen
- 1 Sellerieknolle
- 2 Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 1 dl Damassinen-Brandy
- 4 Zitronen

Hummer kochen :

- Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Hummer ganz eintauchen und 6 Minuten kochen lassen, dann sofort in Eiswasser abkühlen.
- Die Hummerschwänze beiseite legen.
- Die Bisque hinzufügen und mit Damassinen-Brandy und Sahne reduzieren.
- Würzen.

Sellerie kochen :

- Den Sellerie schälen, in feine Scheiben wie ein Millefeuille schneiden und für etwa dreißig Minuten bei 180 Grad im Ofen backen, dabei mit Alufolie abdecken.
- Das Sellerie-Millefeuille aus dem Ofen nehmen und in Ringe schneiden.

Die Damassinen :

- Eine Pfanne mit einem Schuss Olivenöl erhitzen, entsteinte Damassinen hinzufügen.
- Einen Spritzer Zitronensaft und einen Klecks Butter hinzufügen.
- 5 Minuten kochen lassen und beiseite stellen.

Hummer-Tartar :

- Die Hummerkrallen schneiden.
- Gehackte Schalotte und Limettenschale hinzufügen.
- Mit Sel des Alpes würzen.

Anrichten :

- Den geschmorten Sellerie in die Mitte des Tellers geben, die Damassinen um den Teller legen. Die Hummerschwanz und das Hummer-Tartar in die Mitte des Tellers geben.
- Die Bisque mit Damassinen emulgieren und den Schaum über die Damassinen geben.



**KULINARISCHE
GENUSSORTE**