

Hummer-Ravioli in eigener Sauce

Zutaten Hummer- Ravioli:

8 Wonton-Blätter
4 Medaillons aus dem Hummerschwanz á 20g
80g Hummerfleisch für die Farce
80ml Sahne
5g Ingwer frisch
Salz, Cayennepfeffer
1 Eigelb



Zubereitung Hummer- Ravioli:

Vier Medaillons aus dem ausgebrochenen Hummerschwanz schneiden (am besten Mittelstücke), das restliche Fleisch von Rücken, Scheren und Beinen in einen Mixer geben mit Ingwer, Salz und Cayennepfeffer würzen und sehr fein pürieren. Sahne hinzugeben und zu einer Farce verarbeiten, die Masse durch ein feines Sieb streichen. Vier Wonton-Blätter ausbreiten, einen Esslöffel der Farce in die Mitte geben, ein Hummermedaillon auf legen. Das Wontonblatt rundherum mit Eigelb bestreichen, ein weiteres Blatt auflegen und zu einem Ravioli zusammendrücken. Achten Sie darauf, dass keine Luftkammern entstehen. Die Ravioli für zwei bis drei Minuten in siedendes Wasser geben, abtropfen und in Butter ganz kurz anziehen.

Zutaten Hummersauce

1 Hummerkarkasse
90 ml klarer Fischfond
Crème Fraîche
1 kleine Karotte
10 g Sellerie
60 ml Noilly Prat
2 cl Weinbrand
1 Zweig Zitronenthymian
2 Schalotten
80 g Butter
1 Zweig Blattpetersilie
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
8 Kirschtomaten

Zubereitung Hummersauce

Die gewaschene Hummerkarkasse kleinhacken und kräftig anbraten, Karotte, Sellerie, Knoblauchzehe und Schalotten hinzugeben und mit anrösten lassen, mit Weinbrand ablöschen. Petersilie und Thymian hinzugeben, mit Noilly Prat und dem Fischfond aufgießen. Alles ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die Crème fraîche und die Butter mit einem Pürierstab in den Fond mixen bis eine sämige Konsistenz entsteht. Kirschtomaten entkernen, würfeln und zum garnieren verwenden