

Ragout vom Maine-Lobster mit Orangen-Caramel-Sauce und Baumnüssen



Rezept für 4

Zutaten

2 Hummerschwänze (beim Comestible erhältlich), gekocht, ausgelöst, halbiert
 1 Orange, filetiert, Saft aufgefangen für Sauce
 60 g Sepia-Nudeln, gekocht
 Etwas Öl
 8 Baumnuskerne, ganz
 1 EL Zucker
 1 EL Butter
 Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Sepia-Nudeln in ausreichend Salzwasser al dente kochen, aus dem Salzwasser nehmen, abschmecken und abkühlen lassen. Leicht ölen und mit einer Fleischgabel zu vier Nestchen formen. Auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen und beiseitestellen. In einer Pfanne auf dem Herd die Butter schmelzen. Den Zucker hinzufügen und caramolisieren. Die Baumnüsse dazugeben und alles zusammen caramolisieren. Anschliessend die Baumnüsse aus der Caramelmasse herausnehmen. Die Caramelmasse mit dem Orangensaft kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen. Die halbierten Hummerschwänze in drei Stücke schneiden, auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen und beiseitestellen.



Anrichten

Anrichten

Die Nudelnestchen und das Hummerragout gemäss Garstufen-Angaben regenerieren. Die Orangenfilets auf 4 Teller verteilen. Die Hälfte der Nüsse halbieren.

Die ganzen Nüsse in die Mitte der Teller setzen. Die halbierten Nüsse zwischen je einem Hummerstück auf den Tellern anrichten. Die Nudelnestchen auf die Orangenfilets setzen und die Orangen-Caramel-Sauce darüberträufeln.

Garstufe Nudelnestchen

Mit Vorheizen – Auflage 1

2 Minuten | Regenerieren 120 °C

Garstufe Hummerragout

Mit Vorheizen – Auflage 1

1 Minuten | Regenerieren 120 °C