

Schwarzwurzelmousseline mit südafrikanischen Langusten



Rezept für 4

Zutaten

1 kg Schwarzwurzeln
120 g Butter
4 Langusten, ausgelöst,
Darm entfernt
Salz, Pfeffer
Petersilie für Dekoration

Zubereitung

Die Schwarzwurzeln unter fließendem kaltem Wasser schälen und in kaltes Wasser legen. In sehr kleine Rondellen schneiden und in einen Vakuumbbeutel geben. Salzen, pfeffern und flach zuschweissen. Mit Dämpfen 95°C während 60 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und in einem Mixerglas oder mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Butter in Stücken darunter mixen, abschmecken und beiseitestellen. Die Langusten auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen, salzen und mit Dämpfen 90 °C während 4 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Anrichten

Anrichten

In die Mitte der 4 Teller einen grossen Tupf Mousseline geben. Ringsum mit einem Spritzsack oder Ähnlichem kleine Tupfen setzen. In die Mitte die Langusten legen. Mit Peterli-Blättern dekorieren.

Garstufe Schwarzwurzeln

Mit Vorheizen – Auflage 1

60 Minuten | Dämpfen 95°C

Garstufe Langusten

Mit Vorheizen – Auflage 1

4 Minuten | Dämpfen 90°C