Hauptgericht

Jakobsmuschel und Sepia mit Safran-Bisque, Erbsen, Kohlrabi, Gurke und Estragon

Zutaten:

0.3 St. Jakobsmuscheln Beutel U10

0.4 St. Tintenfischtuben Beutel U5

1.5 St. Zwiebeln

0.4 Bund Suppengemüse

35 g Tomatenmark

300 ml Fischfond

60 ml Noilly Prat

350 ml Passierte Tomaten

1.5 St. Knoblauchzehen, weiß

105 g Butter

0.1 g Safranpulver

125 ml Sahne

320 g Kohlrabi

0.6 St. Gurke

0.1 Bund Estragon

20 ml Balsamico, hell

0.5 St. Limette

Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

Zucker

Muskat

Lorbeerblatt

Anis

Piment

Fenchelsaat

Koriandersaat

Weinbrand

Fleur de Sel Maldon

0.25 kg Erbsen

Zubereitung:

Für die Safran-Bisque eine halbe Zwiebel und Suppengrün grob würfeln, dies in einem Topf mit Pflanzenöl farblos anschwitzen. Die Köpfe von dem Kaisergranat und Hummer zugeben und mit dünsten lassen. Anis, Lorbeer, Pfefferkörner, Piment, Fenchelsaat und Koriandersaat zugeben, mit Salz und Zucker würzen, Tomatenmark hinzufügen. Erst mit Weinbrand ablöschen dann mit Fischfond, Noilly Prat und passierten Tomaten auffüllen, die getrockneten Schalen aus dem Ofen holen und Knoblauch hinzufügen. 45 Minuten leicht köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und mit ca. 70g Butter aufmixen und evtl. nochmals nachschmecken mit Salz, Zucker und Pfeffer. Beim Anrichten nur vorsichtig erwärmen und den Safran zugeben. Für das Erbsenpüree eine Zwiebel grob würfeln, diese in einem Topf mit 35g Butter glasig dünsten. Sahne zugeben und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. So lange kochen bis die Sahne dicklich

einkocht, Erbsen dazugeben und kurz miterwärmen. In einem Mixer zu einem feinen Püree pürieren. Bis zum Anrichten beiseitestellen und ggf. nachschmecken. Für das Gemüse Kohlrabi und Gurke etwa in 5mm große Würfel schneiden. Die Würfel in einer Schüssel mit 20ml Pflanzenöl und 20ml Balsamicoessig marinieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bis zum Anrichten ziehen lassen. Später zum Anrichten diesen Salat vorsichtig erwärmen und mit fein geschnittenem Estragon vermischen. Alles zusammen nochmal abschmecken und ggf. nachwürzen. Die Jakobsmuschel und die Sepia-Tuben zum Anrichten auf einem Backblech mit etwas Pflanzenöl, Abrieb von einer halben Limette und etwas Salz vermischen. Die Meeresfrüchte mit Frischhaltefolie im vorgeheizten Ofen bei 70°C etwa 6 bis 8 Minuten garen lassen, danach mit einem Bunsenbrenner von beiden Seiten kräftig abflämmen. Zum Servieren vorsichtig mit Fleur de Sel bestreuen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren. Mit Etwas Estragon oder Kerbel dekorieren.