

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Rock Lobster

auf Salicornes mit Karotten-
Orangen-Ingwer-Jus



Zutaten für 4 Personen

ROCK LOBSTER:

8 Rock Lobster Tails
2 EL Butter
2 Thymianzweige
Salz und Pfeffer aus der Mühle

SALICORNES:

240g Salicornes, roh
2 EL Olivenöl
½ Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
¼ dl Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer aus der Mühle

GEMÜSEPERLEN:

1 Karotte, Perlen blanchiert
1 Zuchetti, Perlen blanchiert
1 KL Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

JUS:

2½ dl Orangensaft
2½ dl Karottensaft
2 EL Aceto Balsamico, weiss
1 KL Maizena
2 KL Butter
wenig Ingwer, geraspelt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rock Lobster

auf Salicornes mit Karotten-
Orangen-Ingwer-Jus

Vorbereiten

ROCK LOBSTER:

Das Fleisch der Rock Lobster Tails vorsichtig aus der Schale lösen. Würzen. Salicornes blanchieren, im Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

JUS:

Orangen- und Karottensaft bei kleiner Hitze auf die Hälfte reduzieren. Mit Maizena binden. Aceto Balsamico dazugeben. Würzen. Warmstellen.

Zubereiten

ROCK LOBSTER:

Die Butter mit den Thymianzweigen in einer Pfanne heiss werden lassen. Die Rock Lobster Tails rundherum langsam glasig braten, dabei immer wieder mit der Butter arosieren. Danach im vorgeheizten Ofen bei 65°C warmhalten.

GEMÜSE:

Salicornes in Olivenöl und Zwiebeln, Knoblauch und Gemüsebouillon dünsten. Abschmecken. Warmhalten. Gemüseperlen separat in Butter dünsten. Würzen. Warmhalten.

Anrichten

Vor dem Anrichten den Jus mit Ingwer und Butter verfeinern. Abschmecken und den Jus in die Mitte vom Teller geben. Salicornes darauf. Einer oder gleich zwei Rock Lobster Tails darauflegen und mit den Gemüseperlen garnieren. Servieren.

Tipp

Ingwer in sehr feine Streifen schneiden, frittieren und als scharfe Zutat mit dem Gericht servieren.

Für dieses Gericht eignen sich auch Hummer oder Riesencrevetten.