# DEZEMBER 2015: NICO BURKHARDT

# MARINIERTER HUMMER

#

# ROTE BETE - WURZELGEMÜSE - WILDKRÄUTER - TASMANISCHER PFEFFER

#

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

500 g Kanadischer Hummer von Delta Fleisch

100 g Rote-Bete-Püree

100 g Rote-Bete-Saft

100 g Selleriepüree

100 g Karottenpüree

1 Spritzer Zitrone

20 g Albumin

2 g Xathan

1 Blatt Gelantine

Limonenöl

Maldonsalz

Tasmanischer Pfeffer aus der Mühle (Ubena)

Wildkräuter (Keltenhof)

Kapuzinerblätter, Pimpernelle, Vogelmiere, Sauerklee, Bronzefenchel

**Hummer**

Das ausgebrochene Hummerfleisch straff in einer Klarsichtfolie einrollen und beide Enden mit einem Knoten fest verschließen. Anschließend in einem Thermalisierer ca. 10-15 Minuten bei 56°C garen. Danach in einem Froster leicht anfrieren lassen, da das Hummerfleisch sich so besser schneiden lässt.

**Wildkräuter**

Die Wildkräuter zupfen und mit einem beliebigen leichten Dressing marinieren.

**Rote-Bete-Macarons**

100 g von dem Rote-Bete-Saft mit 1 g Xanthan mixen. Anschließend mit dem Eiweißpulver in der Kitchen Aid aufschlagen, auf eine Backmatte kleine Tropfen spritzen und die Masse bei 80°C trocknen.

**Rote-Bete-Esspapier**

100 g von dem Rote-Bete-Püree mit einem Blatt eingeweichter Gelantine vermengen, anschließend auf eine Backmatte streichen und bei 80°C trocknen.

**Mini-Rote-Bete**

4 Stück der Mini-Rote-Bete in einem Gewürzfond gar kochen und anschließend mit einem kleinen Messer vierteln.

**Anrichten**

Nun auf einem kalten Teller mittig eine temperierte Hummerscheibe (ca. 1 cm) platzieren und mit Limonenöl, Maldonsalz und Tasmanischem Pfeffer würzen. Darauf werden nun die Pürees, Wildkräutersalat, Rote-Bete-Macarons, Mini-Rote-Bete angerichtet und mit Esspapier vollendet.