



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Hummerravioli mit Estragon-Hummersauce

Für 4 Personen:

	Nudelteig:		– Für den Nudelteig alle Zutaten etwa 10 Minuten kneten und zu einer Kugel formen. Den Teig ausrollen und weiterverarbeiten.
250 g	Hartweizenmehl		
250 g	Eigelbe		
1 EL	Wasser		
	Hummerfarce:		– Für die Hummerfarce alle Zutaten verrühren und abschmecken. Kühl aufbewahren.
125 g	Hummerfleisch		
125 g	Hummerroggen		
150 g	Dorade, gewürfelt		
100 g	Rundkornreis, gekocht		– Für die Ravioli den Teig zu zwei Platten dünn ausrollen. Mit je 30 g Hummerfarce die Masse gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen, wobei ein Abstand von 10 cm eingehalten werden sollte. Mit einem leicht angefeuchteten Pinsel die Ravioliränder bestreichen. Die zweite Nudelteigplatte darauf legen. Die Ränder zusammendrücken und mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 8 cm ausstechen.
2 EL	Oliveneröl		
2	Eier		
40 g	Schalotten, gewürfelt		
20 g	Lauch		
10 g	Sojasprossen		
30 g	Rettich, gewürfelt		
5 g	Estragon, gehackt		
10 g	Knoblauch, gedünstet		
5 g	Meersalz		
1 TL	Rotes Paprikagewürz		
10 g	Sellerie, gewürfelt		
1 TL	Zucker		
10 g	Ingwer, gewürfelt		
20 g	Giersch		
	Estragon-Hummersauce:		– Für die Estragon-Hummersauce die Hummerkarkassen im Backofen bei 180 Grad 30 Minuten rösten. In einem Topf die geschnittenen Gemüse und Kräuter in Olivenöl dünsten. Die gerösteten Hummerkarkassen dazugeben. Den Wein und das Wasser dazugeben und etwa 90 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Sieben und auf etwa 300 ml reduzieren. Den Cognac dazugeben. Mit kaltem Wasser die Maisstärke anrühren und binden. Vor dem Anrichten mit Butter und dem Pürierstab aufschäumen. Abschmecken.
500 g	Hummerkarkassen		
30 g	Lauch		
100 ml	Weißwein		
1 TL	Tomatenmark		
2	Knoblauchzehen		
50 g	Tomaten gehackt		
10 g	Selleriegrün		
15 g	Zwiebeln		
15 g	Schalotten		
10 Stk	Korianderkörner		
1	Nelke		
1	Lorbeerblatt		
1 EL	Oliveneröl		
1 EL	Cognac		
½	Cayenneschoten		
1	Sternanis		
1	Estragonzweig		
250 ml	Sahne		
500 ml	Wasser		
1 TL	Meersalz		
20 g	Butter		
1 TL	Maisstärke		
	Garnitur:		– Die Hummerravioli mit Estragon-Hummersauce und Estragon im Suppenteller anrichten.
1	Estragonzweig		