

Hummermedaillons in Paprikabutter auf Salat von Papaya und Strauchtomaten mit Parmesanschaum und Rosmaringlee

Zutaten für 4 Personen

1 Hummer (ca. 800 g)
50 g rote Paprikabutter
einige Blätter Basilikum

Salat

1 Papaya
100 g reife Kirschtomaten
1 Zweig Rosmarin
1 EL alten Balsamico
(Fondo Montebello, 13 Jahre)
2 EL kalt gepresstes Olivenöl
Fleur de Sel, Pfeffer
Waldhonig, jungen Knoblauch
Olivenöl für Tomaten

Krisp

4 EL geriebenen Parmesan
etwas fein geschnittenen Rosmarin

Sauce

100 ml Weißwein
200 ml Fond Blanc
50 ml Sahne
20 ml kalt gepresstes Olivenöl
30 g geriebener Parmesan
Fleur de Sel, Pfeffer, Limone
1 EL Rosmaringlee
Kräuteröl zum Garnieren
Paprikareduktion zum Garnieren
einige Zweige gelben Friséesalat
Kerbel, rote Kresse

Zubereitung:

Den Hummer in kochendes Wasser legen und 5–6 Minuten ziehen lassen. Nicht mehr kochen. Glasig aus dem Wasser nehmen und kurz unter kaltem Wasser abkühlen. Wie gewohnt ausbrechen. Die Scheren quer halbieren und den Schwanz in 8 Medaillons portionieren.

Im Blech portionsweise einsetzen und mit Basilikumblättern und der temperierten Paprikabutter übergießen. Bei Seite stellen.

Für den Salat die Tomaten der Länge nach halbieren und mit Meersalz und fein geschnittenem Rosmarin bestreuen. Den Knoblauch grob hacken und über die Tomaten geben. Mit Olivenöl übergießen und bei 120 °C ca. 30 Minuten im Ofen garen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das Öl nehmen und abtropfen.

Die Papaya schälen und entkernen. Das Fleisch in Würfel schneiden. Alles zusammen in eine flache Wanne geben und mit altem Balsamico, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Waldhonig abschmecken.

Parmesanschaum

Den Weißwein aufkochen, den Fond Blanc zugeben und auf die Hälfte einkochen. Mit Olivenöl das Parmesan aufmixen und abschmecken.

Parmesankrisp

Den geriebenen Parmesan mit fein geschnittenem Rosmarin mischen. Ein Esslöffel in einer heißen, trockenen Teflonpfanne schmelzen und rasch herausnehmen. Darauf achten, dass der Parmesan rund ist, ca. 6–7 cm. Abkühlen lassen, aber nicht in den Kühlschrank geben.

Mit Hilfe eines Kunststoffringes den Salat zentral auf Tellern anrichten. Den Hummer nun kurz in den Ofen. (120 °C)

Die Medaillons trocken auf den Papaya-Tomatensalat legen. Mit der Parmesanscheibe bedecken und den Teller mit den Salaten, der Kresse, dem Rosmaringlee und den Reduktionen garnieren. Zum Abschluss etwas von dem heißen Parmesanschaum ringsherum.