

Croustillant vom Langostino mit Imperial Kaviar

Artischocken-Nuss-Salat

Zubereitung

Mousse und Croustillant vom Langostino Die Langostinos aus den Schalen brechen. 12 davon beiseitegeben und kalt stellen, die übrigen zusammen mit den Schalotten in wenig Olivenöl farblos anschwitzen. Je 1 Thymian- und Korianderzweig sowie Sternanis zugeben und mit Portwein und Cognac ablöschen. Mit 1 Liter Krustentierfond auffüllen und langsam zur Hälfte einreduzieren lassen. 100 Milliliter Sahne zugeben, Kräuter und Sternanis herausnehmen und fein durchmischen. Durch ein Sieb passieren und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Auskühlen lassen. Die restlichen 100 Milliliter Sahne schlagen und vorsichtig unterheben. Die Mousse auf ein mit Frischhaltefolie ausgekleidetes Blech 1,5 Zentimeter dick auftragen und fest werden lassen. Mit einem Ausstecher (6 Zentimeter Durchmesser) 4 Kreise ausstechen. Den restlichen Krustentierfond mit 1 Korianderzweig auf 400 Milliliter reduzieren lassen. Einen Schuss Cognac zugeben und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine einrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, durch ein Sieb gießen. Einen Ausstecher (6,5 Zentimeter Durchmesser) mit Tortenrandfolie auskleiden und so über die ausgestochene Mousse stülpen, dass auf allen Seiten gleich viel Abstand bleibt. Nun den leicht gelierten Krustentierfond um die Mousse gießen. Zugedeckt 24 Stunden durchkühlen lassen.

4 Langostinos in feine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Limonenöl und fein geschnittenem Koriander marinieren und auf die Mousse im Ring verteilen. Aus 4 weiteren Langostinos jeweils feine Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Limonenöl würzen. Schichtweise mit Ofentomaten zu einem Türmchen schichten. Dieses in die Mitte der Törtchen setzen.

Die 4 letzten Langostinos leicht anfrieren, durch das Eiweiß ziehen und mit den Kartoffelstreifen dünn umwickeln. In 170 °C heißem Fett goldgelb ausbacken. Abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Fertigstellung

Die Törtchen aus den Formen nehmen und mit je 10 Gramm Kaviar ausgarnieren. Je ein Croustillant und den Artischocken-Nuss-Salat dazugeben. Eventuell etwas reduzierten Krustentierfond rundherum ziehen.

Mousse und Croustillant vom Langostino (24 Stunden gekühlt)

- 20 frische Langostinos
- 2 Schalotten, geschält und klein geschnitten
- 1 Thymianzweig
- 2 Korianderzweige
- 1 Sternanis
- 4 cl weißer Portwein
- 2 cl Cognac
- Olivenöl zum Abbraten
- 1,7 l Krustentierfond (Grundrezept auf Seite 210)
- 200 ml Sahne
- 5 ½ Blatt Gelatine für die Mousse
- 4 ½ Blatt Gelatine für den Gelee
- Salz
- Cayennepfeffer
- Zitronensaft
- 1 TL Korianderblätter, fein geschnitten
- 1 EL Limonenöl (Grundrezept auf Seite 207)
- 12 Zungen von getrockneten Ofentomaten (Grundrezept auf Seite 215)
- 1 mehliges Kartoffel, in feine Streifen geschnitten
- 1 Eiweiß, leicht angeschlagen
- 40 g Imperial Kaviar

Artischocken-Nuss-Salat Grundrezept auf Seite 213

