



BRETONISCHER HUMMERSTRUDEL MIT FRISCHEN ERBSEN

Friedrich Zehner führt seit 1988 die Zehners Stube in Pfaffenweiler (D). Das Restaurant ist mit einem Michelin-Stern und 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Für Kitchen Stars kocht Fritz Zehner einen Hummerstrudel. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht.

Das sind die Zutaten:

1 Karotte
 ½ Sellerieknolle
 ½ Stange Lauch
 4 Schalotten
 1 EL Tomatenmark
 2 EL Olivenöl
 Hummerkarkassen
 ½ l Fischfonds
 2 bretonischer Hummer à 600 g
 50 g Butter
 2 EL geschlagene Sahne
 50 g Steinbutt
 50 g Zander
 1 Ei
 Salz
 1 EL Crushed Ice
 200 g flüssige Sahne
 2 Blätter Brick-Teig
 Kerbel
 Pflanzenöl
 200 g Erbsen
 1 Schalotte

So wirds gemacht:

Hummersauce: Für ¼ Liter Hummersauce **Karotten, Sellerie, Lauch, Schalotten, Tomatenmark** in **Olivenöl** angehen lassen. **Hummerkarkassen** begeben und mit **Fischfonds** ablöschen. 2-3 Stunden kochen lassen und absieben.

Hummer: Frischen, noch lebenden **Hummer** in kochendes Wasser geben und 3 Minuten kochen lassen. In kaltem Wasser abschrecken. Die Scheren abtrennen, zur Seite legen und den Hummer in der Mitte aufbrechen. Den oberen Teil häuten und in die kochende Hummersauce geben. Die Hummersauce nach ca. 15 Minuten absieben und den Hummer zur Seite legen. Die Hummersauce köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten **Butter** in den Topf geben und mit dem Stabmixer aufmischen. Zum Schluss noch **geschlagene Sahne** einrühren.

Den hintersten Teil der Schere abbrechen, dann den vorderen Teil mit einem scharfen Messer aufschlagen und das Fleisch herausholen. Wenn der Hummer warm ist, rutscht das Fleisch von alleine aus der Schere heraus. Den Schwanz mit einer Schere oben aufschneiden, aufbrechen und den Darm entfernen.

Fischfarce: Eine Handvoll kleine Würfel vom **Steinbutt** und **Zander** in einen Mixer geben, ein **Ei** dazugeben, **Salz** und **Crushed Ice** hinzufügen. Pürieren. 50 g flüssige Sahne begeben und nochmals durchmischen.