Ceviche von Hummer

Zutaten

10

- 3 großer Hummer von 800/900 g oder 5 von 450 g
- 3 Zitrone
- 3 Orange
- 3 Limette
- 25 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 5 Frühlingszwiebel
- 13 g Koriander
- Cresson, Salat und süß-saures Gemüse zur Garnierung
- 40 g gepuffter Wildreis
- Curry und Chili-Mayonnaise
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte

Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zubereitung

Das Grün der Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und den Rest fein hacken. Die Schalen der Zitrusfrüchte abreiben und den Saft auspressen. Mit dem roten Pfefferschotenpüree vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Topf Wasser zum Kochen bringen und die kleinen Hummer 1 Minute und den großen Hummer 2 Minuten kochen. Das Fleisch aus den Beinen, Schwanz und Scheren entfernen und in der Kühlung abkühlen lassen. Das Hummerfleisch in Scheiben schneiden. Die Hummerscheiben in eine tiefe Schale oder Teller legen und mit etwas Ceviche-Marinade übergießen. 10-15 Minuten lang "garen" lassen. Mit Koriander, Salat, süß-saurem Gemüse, Reis und Cresson sowie etwas Curry und Chilimayo garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000