Gratinierter Oosterschelde-Hummer



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Pilzmischung 450g

Zutaten

10

- 5 Oosterschelde-Hummer
- 500 g Old Amsterdam
- 375 g Shiitake-Pilze
- 250 g Butter
- 250 g Lauch
- 200 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 25 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 25 g Bresc Mushroom mix
- 5 Eigelb
- 3 dl Weißwein
- 65 ml Apfelessig
- Kresse

Für die Kochbrühe:

- 5 l Wasser
- 5 Staudensellerie
- 3 weiße Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 St. Lauch, weißer Teil
- 1 Zitrone
- 250 g Bresc Erbe Italiano
- 25 g Salz
- 25 Stück zerdrückte Pfefferkörner

Zubereitung

Alle Zutaten für die Kochbrühe in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Hummer in die Brühe geben und wieder zum Kochen bringen. Den Hummer 4 Minuten lang kochen und etwas abkühlen lassen. Lauch und Shiitake putzen und klein schneiden. Das Gemüse anbraten und mit dem Mushroommix, Knoblauchpüree, Pfeffer und Salz würzen. Das Eigelb, den Weißwein, den Apfelessig und die Butter zu Sauce Hollandaise verarbeiten und mit dem Pesto abschmecken. Hummer halbieren und die Innereien entfernen. Das Schwanzfleisch aus der Schale nehmen und das gebratene Gemüse hineinlöffeln. Das Hummerfleisch auf das Gemüse legen und großzügig mit der Sauce Hollandaise bedecken. Mit dem geriebenen Old Amsterdam bestreuen und überbacken, bis der Käse geschmolzen und hellbraun geworden ist. Den Hummer mit Kresse garnieren