



EGLITARTAR LOË UND AUSTER AUF PASSIONSFRUCHTGELEE, KAVIAR UND ESPUMA ROSÉ

ZUTATEN

- 150 g geräucherte Eglifilets LOË « Signature » de l'Armoire à brume
- 20 g Doppelrahm
- ½ Bund Schnittlauch (6 Deko-Streifchen beiseite stellen)
- Limone und Saft einer halben Limone
- 12 Gillardeau-Austern
- 180 g Passionsfrucht
- 8 cl Mineralwasser
- 5 Gelatineblätter
- 50 cl Mauler cuvée Cordon rosé demi-sec
- Meersalz „Fleur de sel“
- Espelette-Pfeffer
- Kasperskian-Kaviar Schweiz (Menge nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

Espuma Mauler Cordon rosé demi-sec

3 Gelatineblätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Den Mauler-Schaumwein aufkochen. Die Gelatine abtropfen lassen und unter kräftigem Schlagen unterrühren. In einen Sahnesiphon giessen und 1-2 Gaskartuschen (je nach Grösse des Siphons) hinein pressen. Senkrecht kopfüber schütteln und mindestens 3 Stunden kühlstellen.

Passionsfruchtgelee

2 Gelatineblätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Sieb auf eine Schüssel legen. Passionsfrucht in Stücke schneiden, durch das Sieb treiben und den Saft mit dem Mineralwasser in einen Topf geben. 1 Minute kochen lassen und den Topf vom Feuer nehmen. Die Gelatine abtropfen lassen und mit kräftigem Schlagen unterrühren. Das Gelee in einen Becher mit Schnabel geben und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Austern öffnen und das Fleisch von der oberen Schale lösen. Das Muschelwasser und die obere Schale wegwerfen. Das Austernfleisch wieder in die Schale geben. Das Gelee vorsichtig über die Austern giessen, mit Klarsichtfolie abdecken und kühlstellen.

Eglitartar LOË Signature

Die Eglifilets LOË in gleichmässige Würfelchen schneiden. Den Schnittlauch in Streifen schneiden. Die Eglifiletwürfel in eine Schüssel geben, Schnittlauch, Doppelrahm und abgeriebene Schale einer halben Limone beifügen. Mit Fleur de sel und wenig Espelette-Pfeffer würzen und das Tartar mit dem Saft einer halben Limone vorsichtig durchmischen. Anschliessend kühlstellen. Vor dem Servieren einen Klecks Tartar auf eine Austernhälfte geben. Den Sahnesiphon kopfüber kräftig schütteln und das Schaumwein-Espuma neben das Tartar sprühen. Etwas Kaviarkörnchen übersäen und mit den Schnittlauchstreifen garnieren. Sofort servieren.