

Guacamole

Zutaten

½	reife Avocado
1 EL	Korianderblättchen
1 EL	Olivenöl
1 TL	Limonenöl
1 TL	weißer Balsamico
1 Msp.	Estragonsenf
1 Msp.	Harissapaste (scharfe arabische Gewürzpaste)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung

Die Avocado schälen und grob würfeln. Dann mit den restlichen Zutaten in einer Moulinette nicht ganz fein mixen.

Hummer mit Melonenkaltschale

Zutaten

2	Hummer à 450 g (Sommermonate)
1	Charantaimelone
4 cl	weißer Portwein
1 Msp.	Vitamin C
½ TL	fein geschnittener Estragon

Zubereitung

Für die Melonenkaltschale die Melonen halbieren und die Kerne herausschaben. 4 Scheiben als Garnitur schneiden und kühl stellen. 4 EL Melonenkugeln ausstechen, restliches Melonenfleisch (ohne Schale) im Mixer mit Portwein und Vitamin C fein pürieren, passieren und kalt stellen.

Die Hummer in reichlich kochendem Salzwasser 4½ Minuten siedend garen. Danach 20 Sekunden in Eiswasser abkühlen und schnell Schwanz und Scheren ausbrechen.

Risotto vom Oktopus mit gefüllten Calamaretti

Zutaten (Calamaretti)

16	kleine Calamaretti
4	Gambas
2 EL	Toastwürfel, sehr klein und geröstet
1 EL	Fenchelwürfel, in Olivenöl sautiert
1 EL	Ofentomatenwürfel
1 EL	Chorizowürfel
1 TL	Fenchelkraut, geschnitten
	Limonen-Olivenöl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten (Pulpo/Oktopus)

100 ml	Weißwein
100 ml	Noilly Prat
150 g	Mirepoix von Schalotten, Staudensellerie, Fenchel, Lauch
2	Thymianzweige
1	Rosmarinzweig
10	Pfefferkörner, weiß
½ TL	Anis
2	Lorbeerblätter
2	Piment
1	Knoblauchzehe

Zutaten (Risotto)

100 g	Rundkornreis (Carnaroli)
25 cl	Geflügelfond
5 cl	Weißwein
1 EL	Olivenöl
1 EL	Schalottenwürfel
2 g	Pulpotinte
50 g	Butterwürfel
1 EL	Limonen-Olivenöl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Calamaretti sauber putzen. Die Gambas in Würfel schneiden, die Würfel vom Toastbrot, Fenchel, Ofentomaten und Chorizo zufügen und mit geschnittenem Fenchelkraut, Limonen-Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecke. Die Calamaretti mit der Masse vorsichtig füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Der Oktopus sollte sehr frisch und von fester Konsistenz sein. Den Körper säubern, den Kopf abschneiden und die Arme einzeln trennen.

Das helle Mirepoix in etwas Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, die Arme zufügen, ebenso die Kräuter und Gewürze, mit Wasser bedecken und leicht salzen. Alles zusammen aufkochen und dann auf kleiner Flamme etwa 40 Minuten ziehen lassen.

Der Oktopus sollte dann noch einen schönen Biss haben, aber gar sein. Anschließend den Oktopus im Fond auskühlen lassen. Die schönen Endstücke als Garnitur verwenden und die restlichen Stücke für das Risotto in Würfel schneiden.

Für das Risotto Schalottenwürfel und Reis in heißem Olivenöl glasig dünsten, Weißwein und Geflügelfond zugeben und bei kleiner Hitze nur wenig rührend etwa 10 Minuten kochen. Die Tintenfischtinte zufügen und weitere 8 Minuten kochen. Zum Schluss die Würfel vom Oktopus und die Butter einrühren und mit Limonenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Calamaetti in Olivenöl etwa 2 Minuten sautieren und den Zahnstocher entfernen. Das Risotto mit Hilfe einer rechteckigen Form auf die Teller anrichten. Jeweils vier Calamaretti darauf platzieren, links und rechts die angeschwenkten Oktopusarme anlegen.