

Aragosta con Cantarelli

dg: sg

In Italien werden die Eierschwämme je nach Region Cantarelli, Galletti oder Finferli genannt. Ein raffiniertes Hummergericht, wobei Hummer sowie Eierschwämme gewinnen und somit die Gäste doppelt.

4 Personen

2 Hummer à 500 g

Den Hummer garen und das Fleisch des Schwanzteils in Tranchen schneiden, warmstellen.

Rösti

2 Kartoffeln, festkochend

1 EL Olivenöl

Fleur de Sel & Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in zündholzartige Juliennes schneiden. In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen und Juliennes darin golden braten.

Pilze

100 g Eierschwämme

Fleur de Sel

Die gereinigten Eierschwämmchen mit einer Prise Fleur de Sel andämpfen.

Vinaigrette

1 grüne Peperoni

4 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

1 EL Balsamico TRADIZIONALE „Extra Vecchio“ 25-jährig

Die Peperoni unter dem Salamander bräunen, Haut abziehen, entkernen und fein würfeln. Die weiteren Zutaten mit den Peperoniwürfeli gut mischen.

Hummerteile, Rösti und Eierschwämmchen auf vier Teller anrichten, mit feinen Salaten garnieren und die Vinaigrette darüber träufeln.