



Bogavante al coco con jengibre y daditos de rábano

*Hummer mit Kokosnuss und Ingwer
an Radieschen-Brunoise*

Bogavante al coco con jengibre y daditos de rábano

Hummer mit Kokosnuss und Ingwer an Radieschen-Brunoise

INGREDIENTES

Bogavante	5/600
Rábano rosa	60g
Cebolleta	1
Jengibre	10g
Puré de coco PONTHER	60g
Caldo de pescado	3cl
Agua	1cl
Algunas hojas de albahaca tailandesa	
Aceite de oliva	
Sal	
Pimienta	

ELABORACIÓN

Cocer en agua hirviendo las pinzas del bogavante durante 4 minutos y la cola durante 2 minutos.

Refrescarlas y pelarlas. Eviscerar la cola y cortarla en 4 pedazos. Picar la cebolleta y el jengibre. Rehogar la cebolleta en aceite de oliva y, a continuación, añadir el jengibre, el caldo, el agua y el puré de coco PONTHER. Dejar reducir un tercio y añadir una pinza pelada y 2 medallones de la cola. Dejar que se cocine a fuego muy suave durante unos minutos. Salpimentar. Cortar el rábano en daditos y disponerlos en un plato hondo. Añadir la pinza y los 2 medallones. A continuación, verter el caldo. Decorar con las hojas de albahaca tailandesa.

EL TOQUE MAESTRO

Para un sabor más intenso, añadir puré de coco PONTHER al agua de cocción del bogavante.

ZUTATEN

Hummer	5/600
Rosa Radieschen	60g
Frühlingszwiebel	1
Ingwer	10g
PONTHER Kokosnusspüree	60g
Fischfond	3cl
Wasser	1cl
Thai-Basilikumblättchen	
Olivenöl	
Salz	
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Die Hummerscheren 4 Minuten und den Hummerschwanz 2 Minuten in kochendem Wasser garen.

Abschrecken und auslösen. Den Schwanz vom Darm befreien und in 4 Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebel fein schneiden und den Ingwer hacken. Die Zwiebel in Olivenöl andünsten, dann den Ingwer, den Fischfond, Wasser und das PONTHER Kokosnusspüree hinzufügen. Um ein Drittel reduzieren lassen, dann eine geschälte Schere und zwei Schwanzmedaillons hinzufügen. Einige Minuten auf sehr kleiner Flamme köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Die Radieschen in sehr feine Würfel schneiden und in einem tiefen Teller verteilen. Die Schere und die beiden Medaillons hinzufügen, dann die Brühe darübergießen. Mit den Thai-Basilikumblättchen dekorieren.

DER BESONDERE TIPP

Für noch mehr Geschmack fügen Sie der Kochflüssigkeit des Hummers PONTHER Kokosnusspüree hinzu.

