



---

*Cigala asada a la pimienta  
con jalea de fresa del bosque*

*Gebratener Kaiserhummer mit Pfeffer  
und Walderdbeergelee*

# Cigala asada a la pimienta con jalea de fresa del bosque

## Gebratener Kaiserhummer mit Pfeffer und Walderdbeergelee

### INGREDIENTES

Cigala	4/7
Caldo de marisco	5cl
Puré de fresa del bosque PONTHER	150g
Agar agar	2g
Mantequilla	15g
Pimienta de Timut	2g
Pimienta de Voatsiperifery	2g
Pimienta de Penja blanca	1g
Hojas de brotes de mostaza de China	
Aceite de oliva	
Sal	

### ELABORACIÓN

Mezclar el puré de fresas silvestres PONTHER y el caldo de marisco; a continuación, incorporar el agar-agar. Sobre una placa cubierta con film transparente, verter la preparación formando una capa de 3 mm de grosor, teniendo cuidado de que no queden burbujas de aire. Una vez cuajada la mezcla, cortar un rectángulo de 5 x 2 cm y, el resto, en daditos.

Colocar el rectángulo en el centro del plato y rociar algunos daditos por encima; a continuación, disponer los brotes de mostaza de China. Pelar la cigala dejando el último anillo y la cola. Eviscerarla desde la base, por encima del último anillo.

Moler las distintas pimientas muy finas, pero sin que lleguen a quedar en polvo. Salar la cigala y aderezarla con aceite de oliva. Añadir la mantequilla y, a continuación, la mezcla de pimientas y terminar de cocinarla. Disponer la cigala sobre el rectángulo de gelatina y añadir algunas perlas de mantequilla con pimienta.

### EL TOQUE MAESTRO

Dejar infusionar las pimientas en la gelatina para que el perfume resulte más intenso.

### ZUTATEN

Kaiserhummer	4/7
Schalentierfond	5cl
PONTHER Walderdbeerpüree	150g
Agar agar	2g
Butter	15g
Timut-Pfeffer	2g
Voatsiperifery-Pfeffer	2g
Weißer Penja-Pfeffer	1g
Sprossenblätter von chinesischem Senf	
Olivenöl	
Salz	

### ZUBEREITUNG

Das PONTHER Walderdbeerpüree und den Schalentierfond mischen und mit Agar-Agar eindicken. Die Zubereitung auf einer mit Folie bedeckten Platte 3 mm dick ausgießen und darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Wenn die Mischung fest geworden ist, ein 5 cm mal 2 cm großes Rechteck ausschneiden und den Rest fein würfeln.

Das Rechteck in die Mitte des Tellers legen und mit einigen Würfeln bestreuen. Die Senfsprossen auf dem Teller anrichten. Den Kaiserhummer auslösen, dabei den letzten Ring und das Schwanzende ungeschält lassen. Den Darm von unten oberhalb des letzten Rings entfernen.

Die Pfefferkörner gemeinsam fein zerstoßen, jedoch nicht komplett zermahlen.

Den Kaiserhummer salzen und in Olivenöl anbraten. Die Butter und die Pfeffermischung hinzufügen und fertig garen. Den Kaiserhummer auf dem Geleerechteck anrichten und mit einigen Punkten Pfefferbutter dekorieren.

### DER BESONDERE TIPP

Die Pfefferkörner im Gelee ziehen lassen, um das Aroma zu betonen.



Fresa del Bosque  
Walderdbeere