

# DUETT VOM TRISTAN DA CUNHA ROCK LOBSTER | BASLER RÜBLI PFIRSICH | HASELNUSS | KAPUZINER KRÉSSE | ANISKRÉSSE



4 Rock Lobster-Schwanzstücke  
120 ml Rapsöl | 1 Zitrone, Abrieb und Saft | 400 g Karotten mit Grün (wenn möglich in verschiedenen Farben)  
50 ml Orangensaft | 100 ml Essig (Apfel oder Birne) | 100 ml Haselnussöl | 1 EL Agar Agar | 1 EL Mayonnaise | 10 g Sushi-Ingwer  
10 abgezapfte Estragonblätter  
1 Orange, Abrieb | 50 ml Karottensaft  
25 g Mehl | 100 g Butter | 2 große, nicht zu reife Pfirsiche | Piment d'Espelette | Salz | Zucker | Sternanis  
Purple Curry | Kressen (Koppert Cress)

Die Rock Lobster Schwanzstücke von der Schale befreien und der Länge nach halbieren. Vom vorderen, dickeren Teil je etwa ein ein Zentimeter dickes Stück abschneiden und für den späteren Salat beiseitestellen. Die Schwanzstücke im Kühlschrank aufbewahren. Die kleinen Abschnitte in feine Würfel schneiden und kurz in Rapsöl anbraten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Salz, Piment d'Espelette und etwas Zitronenabrieb würzen.

Vier Karotten schälen und das Grün zur Hälfte entfernen. Die Karotten im Orangensaft mit Zucker, Sternanis und Salz aufkochen und im Sud bissfest kochen. Karotten in Eiswasser abschrecken. Orangensaft beiseitestellen.

Eine Karotte gut abwaschen und mitsamt der Schale in dünne Scheiben hobeln. Man benötigt etwa drei bis vier Scheiben pro Portion. Essig mit Wasser, Salz, Zucker und Purple Curry aufkochen. Der Sud sollte süß-sauer sein. Den heißen Sud über die Karottenscheiben gießen und mindestens 24 Stunden lang ziehen lassen.

Die letzte Karotte schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Die Würfelchen im Orangensaft beiseitestellen. Noch lauwarm mit etwas Haselnussöl, Salz, Pfirsichwürfeln aus einem halben Pfirsich und etwas Purple Curry marinieren. Den KarottenRübli-Orangensaft auf 200 ml einkochen lassen, den Anis davor herausnehmen. Agar Agar einrühren und

TRISTAN DA CUNHA  
ROCK LOBSTER  
STAMMEN VOM  
SÜDATLANTISCHEN  
ARCHIPEL  
UND SIND EINE  
BEGEHRTE SPEZIALITÄT.



**Das smarte Kochfeld NZ9900 erlaubt einem mit der virtuellen Flamme einen Sicherheitscheck aus der Entfernung. Die optische Hilfe visualisiert die Temperaturstufe von blau bis rot.**



nochmals aufkochen lassen. Die Masse etwa eine Stunde lang kalt stellen. Dann zu einer feinen Creme mixen.

Das fein gewürfelte Lobsterfleisch mit der Mayonnaise, dem gehackten Estragon, gehackten Sushi-Ingwer und dem Abrieb der Orange abschmecken. Den anderen Pfirsich mit der Schale in dünne Scheiben hobeln.

Die ganzen Karotten der Länge nach halbieren, mit Zitronensaft und Haselnussöl marinieren. Die Lobster-Schwänze in etwas Rapsöl anbraten. Auf die Teller verteilen. Mit den Karotten, den kleinen Karottenwürfeln und den süß-sauren Karottenscheiben garnieren. Tupfen vom Orangensaft aufspritzen. Mit Kressen vom Koppert Cress garnieren und mit kleinen Nocken vom Lobster-Salat auf die Teller verteilen.