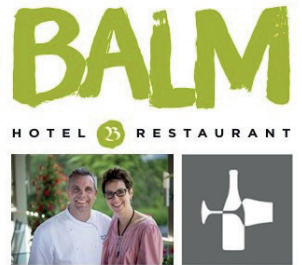




# Gebratener Hummer auf Black Angus Siedfleischterrine an Passionsfrucht vinaigrette



## Zutaten für 10 Personen:

800 gr Rindsiedfleisch (Black Angus Qualität) mager gekocht  
8 dl doppelte Kraftbrühe  
70 gr Sulzpulver  
50 gr Gemüsebrunoise blanchiert

10 Hummerschwänze  
1 dl Kalbsjus

5 dl Passionsfruchtessig  
1 dl Passionsfruchtpulpe  
3.5 dl Olivenöl  
3.5 dl Sonnenblumenöl  
Piment d'Espelette, Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

1. Rindsiedfleisch auf der Aufschnittmaschine 3 mm dick aufschneiden
  2. Die Kraftbrühe mit dem Sulzpulver aufkochen, 15 Minuten stehen lassen und die Gemüse-Brunoise begeben
  3. Das Siedfleisch in einer Carreeform schichtweise mit der Sulz einsetzen
  4. Mindestens 12 Std. kühl stellen
- 
5. Passionsfruchtessig & Passionsfruchtpulpe mit den beiden Teilen Öl zu einer Vinaigrette vermengen
  6. Mit den restlichen Zutaten abschmecken
- 
7. Die Hummerschwänze würzen & in heissem Olivenöl knusprig braten
  8. Die Terrine aufschneiden & mit der Vinaigrette nappieren
  9. Den Hummer darauf anrichten & etwas Fleur de Sel darübergeben
  10. Mit der Mayonnaise & Mesclun Salat ausgarnieren
  11. Etwas Kalbsjus darüberträufeln



## Weinempfehlung

### Ermitage fût de chêne 2016, Ph. Darioli (VS), CHF 29.-

Leicht Rotbeeren- und Ananasaromen. Feiner weisser Trüffel. Finessenreicher Gaumen, samtig, lang mit einer unglaublich schönen eleganten Säure. Ein frischer Wein auf Finesse aufgebaut. Toller Essensbegleiter.



### Le Païen/Der Heida 2017, Th. Constantin (VS), CHF 26.-

Ein trockener, herb-fruchtiger Terroir-Wein mit intensiven reichen Aromen. Geschmeidig mit viel Finesse.



### Le Pic des Combettes Blanc, Grenache Gris 2013, CHF 29.-

Tobler Père & Fils, Uchaux (FRA)

## Ein Rezept von Beat Stofer (16 GaultMillau)

Restaurant La Pistache, Bistro, Vinotheque, Blumenterrasse  
Hotel Balm, 6045 Meggen  
www.balm.ch | info@balm.ch | 041 377 11 35