

Rocklobster mit schwarzem Knoblauch, Vanille und Schwarzwurzel

Rezept für 4 Personen

Schwarze Knoblauchsauce

1	Zwiebel	schälen, in Streifen schneiden
40 g	Butter	in einem Topf erhitzen, Zwiebel, begeben, glasig dünsten
2 dl	Weisswein	ablöschen, reduzieren
2 dl	Rahm	begeben, 10min sieden
½ Knolle	schwarzer Knoblauch	schälen, begeben, mixen
	Salz, Pfeffer	abschmecken, mixen, heiss anrichten

Rocklobster

2	Langustinen oder Hummerschwänze	trocknen, schälen, entdarmen
1 Zweig	Thymian	zupfen
1 EL	Sonnenblumenöl Pfeffer, Paprika	in eine Schüssel geben mit Thymian begeben, mischen, Langustinen marinieren
1 EL	Bratbutter	in Bratpfanne erhitzen, Langustinen à la minute 3min sautieren, halbieren, anrichten
2 Zweige	Kerbel	als Garnitur
10g	Micro Greens	als Garnitur mit wenig Olivenöl nappieren und garnieren

Schwarzwurzel

2	Schwarzwurzeln	waschen, schälen, in 5mm Scheiben Scheiden,
2dl	Milch	mit 5dl Wasser mischen, Scheiben einlegen
1/2	Zwiebel	schälen, hacken
20g	Butter	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln 2min dünsten, abgetropfte Scheiben begeben
1	Vanille	halbieren, auskratzen und begeben
1dl	Gemüsebouillon	begeben und bissfest dünsten
	Salz Pfeffer	abschmecken und anrichten

Anrichten:

Sauce als Spiegel auf Teller verteilen, Rock Lobster halbieren, in die Mitte des Spiegels legen, Schwarzwurzeln dazwischen arrangieren und mit den Micro Greens garnieren, den Sud der Schwarzwurzeln über die Micro Greens geben und servieren.