

# Rezepte aus der Sterneküche

Dominique Schrotter («La Riva», Lenzerheide) und Adrian Bürki («Guarda Val», Lenzerheide) haben für ihre Kochkünste jeweils einen Michelin-Stern erhalten. In regelmässigen Abständen verraten sie hier Tipps und Rezepte aus ihrer Sterneküche.

## Festliche Hummersuppe

Zutaten für 6 Personen

### Fond

- 500 g Hummerkarkassen
- 30 g geklärte Butter
- 250 g Gemüsewürfel (Karotten, Lauch, Zwiebeln, Fenchel, Sellerie)
- 4 cl Cognac
- 200 ml Weisswein
- 100 g Tomatenpüree
- 1 Knoblauch
- 2 Pimentkörner
- 1 Thymianzweig
- 1 Estragonzweig
- 6 l Wasser

### Hummersuppe

- 1 l Hummerfond
- 500 g Rahm
- 1 Vanillemark
- 50 g Orangensaft

### Zubereitung:

Die Karkassen bei 200° C 30 Minuten anrösten. Das gewürfelte Gemüse andünsten, dann



Dominique Schrotter (Restaurant «La Riva» Lenzerheide) ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Tomatenpüree und die Karkassen dazugeben. Mit Weisswein und Cognac ablöschen. Anschliessend mit Wasser auffüllen und köcheln lassen. Thymian, Piment und Estragon dazugeben und den Fond auf 1 Liter reduzieren und durch ein Sieb geben. Rahm, Orangensaft und Vanillemark dazugeben und wiederum auf 1 Liter reduzieren. Zum Schluss die Hummersuppe abschmecken.

### Garnituren für die Hummersuppe

- 2 Hummerschwänze (ausgelöst)
- 1 Avocado
- 1 Orange
- Saft einer Viertel Zitrone

Die ausgelösten Hummerschwänze in Klarsichtfolie einrollen und bei 65° C sieben Minuten pochieren.

Die Avocado schälen, den Stein entfernen und mit dem Saft einer Viertel Zitrone vermengen und pürieren.

Die Orange mit dem Sparschäler schälen und in feine Scheiben schneiden. In kochendem Wasser eine Minute blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken. Die restliche Schale entfernen, anschliessend die Orangenfilets ausschneiden und halbieren.

Die pochierten Hummerschwänze mit Avocadopüree und Orangenfilets zusammen mit der Hummersuppe anrichten und geniessen. Guten Appetit!



Eine edle Suppe zu den Festtagen: Hummersuppe nach dem Rezept aus der Sterneküche.

Bilder Nicole Trucksess

### ■ WAS BEDEUTET REDUZIEREN?

Wenn man in der Küche von Reduzieren spricht, ist damit das starke Einkochen von Flüssigkeiten wie Fonds, Bratensaft, Saucen oder Sahne gemeint. Durch das Reduzieren wird der Wassergehalt verringert und so der Geschmack intensiviert.