

[*Coquillages et Crustacés Cuit au Moment, Haricots Blancs, Roquette, et Huile d'Olive*]

MEERESFRÜCHTESALAT MIT WEISSEN BOHNEN UND RUCOLA

Für 4 Personen als Vorspeise

Dieses raffinierte Gericht kann auch als leichter Hauptgang serviert werden. Es ist zwar arbeitsaufwendig, doch das Ergebnis – ein Ragout und ein Salat zugleich – ist die Mühe in jedem Fall wert. Die Brühe können Sie bereits am Vorabend zubereiten; der Oktopus sollte über Nacht eingefroren werden, damit er schön zart wird. Der Tintenfisch, der Oktopus und die Muscheln werden getrennt gegart, anschließend mit den weichen Bohnenkernen vermischt und kurz kalt gestellt. Die gekühlte Meeresfrüchtemischung wird auf einem Bett aus knackigem Rucola angerichtet und mit warmen, sautierten Langustenscheiben und Langustinen gekrönt.

1 kleiner Oktopus (ca. 500 g)

FÜR DIE WEISSEN BOHNEN

75 g getrocknete weiße Bohnenkerne
(z.B. Cannellinibohnen), verlesen, gewaschen, über Nacht eingeweicht und abgetropft

1 Kräutersträußchen

1 Zwiebel, halbiert

1 große Karotte, geschabt und gedrittelt

½ Knoblauchknolle

feines Meersalz

FÜR DIE BRÜHE

1 l Wasser

1 Kräutersträußchen

1 Zwiebel, gehackt

1 Karotte, geschabt und gehackt

350 ml trockener Weißwein

½ TL feines Meersalz

1 TL schwarze Pfefferkörner

100 ml Weißweinessig

1 Kräutersträußchen

1 Tomate, enthäutet, entkernt
(die Kerne aufheben) und gewürfelt

FÜR DIE MEERESFRÜCHTE

2 Langusten (à 750 g; siehe Seite 243)

7–8 EL Olivenöl

36 kleine Venusmuscheln, gesäubert, 1 Minute unter fließendem kaltem Wasser in einer Schüssel gewässert und abgetropft

8 Messerscheidenmuscheln, gesäubert, 1 Minute unter fließendem kaltem Wasser in einer Schüssel gewässert und abgetropft (nach Belieben)

1 mittelgroße Schalotte, fein gehackt
(+ ½ fein gehackte Schalotte falls auch noch Messerscheidenmuscheln verwendet werden)

2 ½ EL trockener Weißwein (doppelte Menge falls auch noch Messerscheidenmuscheln verwendet werden)

4 Langustinen, geschält

180 g Zwergsepia (Zwergkalmar) oder gesäuberte kleine Tintenfischkörper ohne Fangarme

100 ml Hühnerbrühe (Seite 229; nach Belieben)

4 EL glatte Petersilie, frisch gehackt

120 g Butter in Stücken

feines Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Saft einer Zitrone

125 g Rucola, geputzt und in kleine Stücke gerissen