

Salat von frischem Hummer



Zutaten für 4 Personen:

2	frische lebende Hummer ca. 500g -700g pro Stück
4 EL	Salz
Wurzelgemüse (Lauch, Zwiebel, Sellerie, Fenchel)	
½ TL	Kümmel
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
3 L	Wasser

Das Wasser wird mit dem Wurzelgemüse aufgekocht und kräftig abgeschmeckt. Die Hummer (sie müssen noch leben), werden in das kochende Wasser mit dem Kopf zuerst gegeben und in den ersten zwei Minuten bei sprudelndem Wasser gekocht. Dann ca. 20 Minuten ziehen lassen im Fond und herausnehmen. Abtropfen lassen und kalt stellen. Diesen Vorgang erledigt man am besten einen Tag vorher.

Dann wird mit einem kräftigen Küchenmesser die Schneide angesetzt hinter dem Kopf des Hummers und der Panzer wird der Länge nach geteilt. Die Scheren werden mit dem Rücken des Messers angeknackt und gelöst. Dazu gibt es auch spezielle Hummerzangen. Das Hummerfleisch wird aus

Scheren und Schwanz geholt, der Darm wird aus dem Schwanz entfernt und in gleichmäßige Stücke geschnitten, wieder zusammen gesetzt. Man sieht das ganz gut an dem Bild..

Materialien für den Cocktail:

Blattsalate von: Radicchio, Frisée, Lolorosso, Sprossen,	
5 Stangen	grüner Spargel
1 Stck.	Mango
10 Stck.	Weintrauben
5 Stck.	gelbe Tomaten
3EL	Mayonnaise
3 EL	Ketchup
2 CL	Orangensaft
1EL	Weinbrand
Tabasco, Pfeffermühle, Salz, Prise Zucker	

Die Hummerkarkasse wird fein zerkleinert, (geht am besten in dem man die Schalen einfriert und dann in einem starken Plastikbeutel legt. Dann mit einem Hammer oder Stieltopf die gefrosteten Schalen zertrümmern) Diese werden dann mit eine wenig Wurzelgemüse geröstet und Wein und Wasser ausgekocht. Der Fond eignet sich hervorragend für ein Hummersüppchen oder eine Sauce.

Die Salate werden geputzt, gewaschen und geschleudert. Dann auf eine Teller gesetzt und der halbe Hummer pro Person wird mit angelegt. Aus den Teilen Mayonnaise und Ketchup, sowie den Aromaten wird eine Cocktailsauce erstellt und abgeschmeckt. Diese wird kurz vor Service leicht über das Hummerfleisch gegeben. Dazu reicht man Toastbrot, Bagettes und Butter sowie eine trockenen Weisswein.