

HUMMER MIT ZITRONENDRESSING

HUMMER MIT ZITRONENDRESSING

Ich mag Hummer – das letzte Mal das ich ihn hier auf dem Blog hatte ist schon eine Weile her, damals gab es eine leckere Surf and Turf Variante. Als ich jetzt gefragt wurde ob ich einen der „High Pressure Lobster“ aus dem Frischeparadies probieren möchte war meine Neugierde natürlich geweckt. Ich hatte bereits von dem High Pressure Verfahren gehört, hier entfallen der Transport der Tiere und das Kochen der lebendigen Hummer. Die Hummer werden kurz nach dem Fang für einen kurzen Moment sehr starkem Druck ausgesetzt um sie zu töten, dann werden sie in rohem Zustand schockgefrostet. Mein Hummer kam trotz sommerlicher Temperaturen ohne Probleme tiefgekühlt bei mir an. Ich habe ihn dann im Kühlschrank über Nacht langsam aufgetaut und mir überlegt was ich daraus feines zaubern will. Es ist Sommer, es ist warm – perfekt für leichte Gerichte und frische Salate... Das wär's doch, ein leckerer Salat und dazu ein zitroniges Dressing! Aber wie bereite ich den Hummer zu? Ich entscheide mich dafür ihn in der Pfanne zu grillen, eingepinselt mit Zitronenbutter – ja, so wird's gemacht!



Zutaten für 2 Personen:

1 Hummer – 500g

Für das Dressing:

70g Butter

1 Zitrone

1 Messerspitze Senf

1 Zweig Estragon

1/2 TL Pfefferkörner

etwas Salz

Für den Salat:

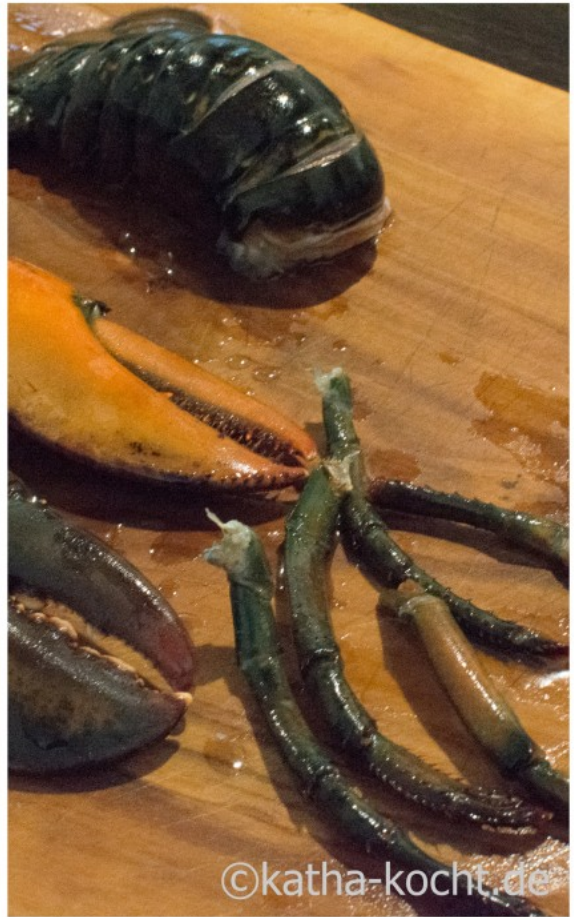
200g Salatblätter, z.B. Feldsalat Mix

1/2 Salatgurke

1 Kirschtomaten

Zubereitung:

Zuerst muss der Hummer zerlegt werden, dafür den Schwanz abdrehen und so vom restlichen Körper trennen. Die Beine und Scheren ebenfalls durch Drehbewegungen vom Rumpf lösen. Den Schwanz der Länge nach halbieren, den Darm entfernen und die Scheren mit einem kräftigen Schlag mit dem Fleischhammer aufbrechen.



Die Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen. Die geschmolzene Butter zusammen mit den Pfefferkörnern, etwas Salz, dem grob gehackten Estragon, dem Senf, dem Abrieb von der Zitronenschale und einem guten Spritzer Zitronensaft in einen kleinen Mixer geben und zu einem feinen Dressing mixen.

Den Salat waschen, die Gurke schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Die Tomatchen halbieren.

Eine schwere Grillpfanne ohne zusätzliches Öl erhitzen und die Hummertteile auf der Schalenseite hinein legen. Den Hummerschwanz und die Bruchstellen der Scheren mit der Buttermarinade einpinseln. Die Scheren regelmäßig wenden.



Der Hummerschwanz braucht in etwa 6-7 Minuten, dann ist er fertig. Die Schwanzhälften in den mittlerweile leeren Buttersopf legen und abdecken damit sie nicht auskühlen. Die Beine aus der Pfanne nehmen und das Fleisch auslösen. Ich habe dafür ein Hummerbesteck, man kann den Panzer aber auch aufbrechen und das Fleisch auslösen. Das Fleisch aus den Beinen zum Salat geben. Jetzt die Scheren auslösen und das Fleisch etwas klein schneiden. Den Salat mit dem restlichen Zitronendressing anmachen und auf zwei Teller verteilen. Das Fleisch aus den Scheren dazu geben und das Hummerfleisch aus dem Schwanzpanzer lösen. Den zarten Hummer auf dem Salat platzieren.

Ein leichtes, sommerliches Abendessen - genießt es!



Dieser Artikel ist mit freundlicher Unterstützung vom Frischeparadies entstanden.