

SURF AND TURF – HUMMER UND STEAK

SURF AND TURF – HUMMER UND STEAK

Nachdem seit kurzem Julie & Julia als absoluter Lieblingsfilm auf meiner Liste steht hatten meine bessere Hälfte und ich Lust auf Hummer. Auf der Suche nach einem schönen Rezept wurde ich an Jamie Olivers Surf 'n' Turf aus seinem Buch „Jamies Amerika“ erinnert (danke dafür Mr. M.L.). Die Kombination Hummer und Filetsteak wäre mir dann aber doch ein bissl üppig gewesen, also gab es ein schönes Entrecôte (für jeden ein halbes) und kleine Butterkartoffelchen.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Hummer (500-600g)

Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

1 Entrecôte (300g)

Pfeffer & Salz

150g kleine Drillingskartoffeln

2 EL Butter

1 kleines Bund Petersilie

Für die Kräuterbutter:

4 EL Butter (*Zimmertemperatur*)

etwas frische Petersilie

1/2 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Der Hummer wandert kopfüber für 4 Minuten in einen Topf mit sprudelnd kochendem (=siedendem) Wasser. Danach wird er in Eiswasser abgeschreckt und ist dann fertig für die Weiterverarbeitung.

Während der Hummer kocht und abkühlt kümmere ich mich um die Kräuterbutter. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie werden sehr fein gehackt und unter die Butter gemischt. Dann würze ich die Butter mit Pfeffer und Salz und stelle sie erst einmal beiseite.

Vorher geht es aber noch den Kartoffeln an die Schale. Auch wenn es mühselig ist schäle ich die winzigen Kartoffelchen und koche sie in einem kleinen Topf mit Salzwasser bis sie gar sind. Das dauert ungefähr 12-14 Minuten.

Jetzt haben wir einen vorgekochten Hummer vor uns. Der Plan sieht vor, dass der Hummer in der Grillpfanne gebraten wird. Dafür müssen wir ihn aber zuerst zerlegen. Das haben wir mal in einer kleinen Bildergeschichte für euch zusammengefasst:



Der Schwanzteil wird mit einer kräftigen Drehung vom Kopfteil getrennt. Die Scheren und Beine werden ebenfalls entfernt.



Der Schwanzteil soll halbiert werden. Also setze ich das frisch geschärfte Messer mittig auf dem Panzer an und steche tief hinein.



Dann drücke ich das Messer mit Kraft runter und spalte damit den Panzer in zwei Hälften. Ich habe Glück, als ich den Panzer abgedreht habe habe ich den Darm mit herausgezogen und muss jetzt nur noch ein bissl nachbessern.



Das Steak habe ich auch gleich halbiert, ich plane pro Person 1/2 Hummer und 1/2 Steak, damit ist alles vorbereitet.

Die Kartoffeln können jetzt abgegossen werden. Dann gebe ich sie direkt zurück in den Topf und lasse sie mit der Butter bei kleiner Hitze (Stufe 3 von 9) leicht gold-braun werden.

Zurück zu Hummer und Steak. Ich erhitze in einer Grillpfanne Olivenöl, reibe das Hummerfleisch mit etwas Olivenöl ein und stecke etwas Rosmarin zwischen Hummerfleisch und Panzer. Jetzt lege zuerst die Scheren in die Pfanne. Durch den dicken Panzer brauchen die etwas länger.



Als nächstes kommen die gesalzenen Steakstücken in die Grillpfanne. Ich rechne für ein Steak

dieser Dicke knapp 3 Minuten pro Seite damit es medium wird.



Dann kommt für ungefähr 4 Minuten der leicht gesalzene Hummerschwanz dazu. Die Panzerseite muss unten sein. In den letzten 1-2 Minuten werden die Beine nochmal erhitzt.



Zu den Kartoffeln kommt jetzt noch die fein gehackte Petersilie. Dann ist alles fertig. Die Kräuterbutter gebe ich diesmal in ein Glas - das sieht ziemlich elegant aus (finde ich).



Ich richte je einen halben Hummerschwanz, 1 Schere und ein Steakstück mit ein paar Beinchen und den kleinen Kartoffeln auf einem Teller an.

Dann bleibt mir nur noch zu sagen:

Bon Appetit!



Wer von euch den Film noch nicht kennt: er hat Lieblingsfilm Potential...