



Halbwarmer Hummersalat mit Balsamico-Dressing:

Zutaten für 4 Personen

2 Stk. Hummer à 400 - 500 g

Court-Bouillon

4 l Wasser
2 1/2 dl Essig
200 g Lauch, in Würfel geschnitten
200 g Zwiebeln
1 Blatt Lorbeer
einige Pfefferkörner
5 dl Weisswein trocken
1 Zweig Thymian
einige Petersilienstengel

Zubereitung

1 > Wasser und Essig aufkochen lassen. Anschliessend alle Zutaten hinzufügen und ca. 20 Minuten leicht siedend lassen.
2 > Den Hummer kopfvoran in die Court-Bouillon gleiten lassen. Die Hitze tötet ihn sofort. Etwa 6 bis 8 Minuten ziehen lassen. Daraufhin aus der Bouillon nehmen.

Hummer zerlegen und anrichten

3 > Mit einem schweren Schlagmesser zuerst die Beine und die Scheren mit den Gelenken vom Körper abtrennen. Nun die Scheren von den Gelenken trennen und diese längs halbieren.

Scherenfleisch aus den Schalen lösen

4 > Dazu die Scheren am äusseren Rand öffnen, indem man einen Span herunterschneidet. Die Scheren ablegen, quer aufbrechen und den Panzer abheben. Den Scherenkörper vertikal einschneiden und das Knorpelblatt herausziehen. Jetzt den ganzen Hummerkörper der Länge nach halbieren. Die grünliche Leber und das Corail mit dem Löffelchen entfernen (kann anderweitig verwendet werden, z. B. für Hummerbutter). Wenn der Hummer der Länge nach richtig geteilt ist, liegt der Darmkanal offen. Den Darm vorsichtig anheben und sorgfältig, ohne dass er zerreisst, herausnehmen. Die Kopfschalen auswaschen. Das Schwanzfleisch auslösen und schräg in Medaillons schneiden und zu einem schönen Bild auf einem Teller zusammensetzen.

Anschliessend mit dem Balsamicodressing beträufeln.

Balsamicodressing

50 g Balsamico-Essig 10jährig
50 g Bouillon
200 g Olivenöl kaltgepresst
Fleur de sel
Zucker
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

5 > Alle Zutaten zu einem Dressing aufrühren. Mit Fleur de sel, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Tip > Zum lauwarmen Hummer können saisonale Salate wie z.B. Spargeln, Artischocken, Palmherzen, Gerste, Kabis, etc. als Garnitur verwendet werden.

Zubereitungszeit > 45 Minuten