

Hummer in Sahnesauce

Hummer hat einen ureigenen charakteristischen Geschmack.
Sein weißes und sehr feines Fleisch schmeckt ein wenig süßlich, nussig
über ein ausgeprägtes Meeresaroma.

man nehme

Zutaten für 2 Portionen

1 frischer nicht ganz durchgekochter Hummer von ca. 1000g
2 EL feines Pflanzenöl
3 / 8 l frische Sahne (etwa 30 % Fettgehalt)
1 Petersilienstengel
frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 EL Zitronensaft
ein Prise Salz

Zubereitung:

Einfacher kann man einen Hummer beinahe nicht zubereiten.
Aber sicher geschmacklich auch nicht viel wirkungsvoller.
Grundvoraussetzung für das Gelingen dieses Gerichtes ist:
ein frischer Hummer und frische gute Sahne von feinstem Aroma.
Es darf auf keinen Fall konservierte Ware sein.

Beine und Scheren des Hummers ausdrehen.
Die Scheren auf einem Küchenbrett liegend quer zur Länge
mit der flachen stumpfen Seite eines schweren Küchenmessers aufschlagen.
Den Schwanz vom Körper abdrehen und in etwa 3 cm breite Stücke schneiden.

Pflanzenöl in einer Kasserolle stark erhitzen.
Die Hummerstücke ausser den Körper rasch unter ständigem Rühren rundherum anrösten.
Das teilt dem Fleisch einen angenehmen Geschmack mit.
Außerdem gerinnt bei starker Hitze das Eiweiß des Fleisches sofort,
das dadurch schön saftig bleibt.

Mit der Sahne ablöschen , Petersilie und wenig gemahlene Pfeffer zugeben.
Die Hitze reduzieren, das Gericht 12-15 Minuten köcheln lassen.
Hummerstücke herausnehmen und die Petersilie entfernen.
Die reduzierte Sahnesauce mit Schneebeesen oder Mixstab aufschlagen.
Mit Zitronensaft abschmecken - wenn nötig - noch salzen.
Die Hummerstücke wieder einlegen und servieren.

Guten Appetit

LACHSKONTOR ... denn das Leben ist zu kurz um schlecht zu essen

Ihr Markus Hoffmann

IMPRESSUM

Lachskontor GmbH Am Lunedeich 108
27572 Bremerhaven
Telefon 0471 / 76 032
Fax 0471 / 77 059
mail@lachskontor.de
<http://www.lachskontor.de>