



Hummer lauwarm, mit frischen Mangos und buntem Salatbouquette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine unwahrscheinlich harmonische Kombination für einen besonderen Anlass

Zutaten

- Für die Hummer:
- 2 norwegischer Hummer à 450 g
- 200 g Suppengrün in groben Stücken
- Salz, etwas Kümmel
- Frische bunte Blattsalate wie:
- Frisée, Radico, Feldsalat, Kresse etc.
- 10 Kirschtomaten, halbiert
- 5 - 6 weiße Champignons in dünnen Scheiben
- 2 vollreife Mangos in dünnen Spalten
- 1 Zitrone
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 2 cl trockener Sherry
- Etwas Traubenkernöl
- Etwas weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Hummer kochen:

Schritt2

Den frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser" mit etwas Kümmel, und grob gewürfeltem Suppengemüse Danach sofort zurückziehen und nur noch „leise simmern“ lassen. (Pro kg Gewicht ca. 18 - 20 min)

Schritt3

Das Ausbrechen:.

Schritt4

Den Hummer heraus nehmen, Scheren und Beine entfernen, abbrechen.

Schritt5

Den verbliebenen Hummerkörper auslegen und mit einem großen Küchenmesser oberhalb des Schwanzes einstechen, zum Kopf hin

Schritt6

teilen, halbieren, ebenso zum Schwanz hin.

Schritt7

Den pergamentartigen Magen entfernen, denn er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten. Das grünliche „Corail“, die so genannte „Nahrungsreserve“, kann man durchaus mit essen; sonst auch das entfernen. Das Fleisch entnehmen.

Schritt8

Die Hummerzangen ebenfalls an ihrer dicksten Stelle beidseitig anschlagen, nicht durchschlagen. (Nur soweit, das man das Fleisch problemlos heraus bekommt)

Schritt9

Das Fleisch von Schwanz und Scheren mit frisch gemahlenem Pfeffer und einigen Tropfen Cognac marinieren.

Schritt10

Die bunten Salate:

Schritt11

Die Blattsalate waschen, in mundgerechte Größen zupfen und in kaltem Wasser auffrischen. Kirschtomaten ev. halbieren, Champignons in dünne Scheiben schneiden..

Schritt12

Die Mangos schälen und halbieren, Kern entfernen und 20 - 24 gleichmäßige Scheiben schneiden.

Schritt13

Mit gemahlenem weißen Pfeffer und etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt14

Den Rest des Fruchtfleisches pürieren, mit etwas Zucker, weißem, Pfeffer und Cognac abschmecken.

Schritt15

Das Salatbouquet mache ich mit einem "satten Sherry - Balsamico Dressing" und Traubenkernöl an.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die marinierten Mangoscheiben dekorativ auf einem ausreichend großen Teller fächerförmig placieren, die Mangosoße daneben geben.

Schritt18

Das marinierte Hummerfleisch auf / an der der Mangosoße anrichten.

Schritt19

(1 Zange und 1/2 Schwanz pro Person)

Schritt20

Die Blattsalate fasse ich zu einem bunten Bouquet zusammen und ziehe sie durch den o. beschriebenen Sherrydressing.

Schritt21

Placiere sie in den noch freien Raum meines Tellers, garniere mit angemachten, halben Kirschtomaten und einigen dünn geschnittenen Champignonscheiben.

Schritt22

Dazu reiche ich Butter oder Melba Toast und eine satte Cocktailsoße.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** edel, für den besonderen anlass, harmonisch, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-lauwarm-mit-frischen-mangos-und-buntem-salatbouquette/>