

# Hummer mit Limonen Creme überbacken und Kaviar Kartoffelchen

- **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' : '' });
```

Gepflegt , edel, aus der Gourmet Küche ,für einen besonderen Anlass

## Zutaten

- Für die Hummer:
- 2 frische Hummer à 450 g - 500 g
- 300 g Suppengrün
- Salz, 5 - 6 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 3 - 4 Nelken, 1/2 Tl Kümmel
- Für die Limonen Creme :
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 4 Eigelbe
- 125 g Butter
- 60 ml trockener Weißwein
- Saft 1 Limone und etwas Abrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kaviar Kartoffelchen:
- 4 gleich große Kartoffeln
- 1 Gläschen Kaviar (25 g)
- 4 El Creme fraiche

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kaviar Kartoffelchen:

### Schritt2

Zunächst die Kartoffeln gut waschen, abbürsten und einzeln in Folie hüllen. Auf der untersten Schiene ca. 60 mi. bei 220 ° C in den vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt3**

Die Limonen Creme:

### **Schritt4**

Die Butter erst "Nuss braun" erhitzen, klären, absetzen lassen.

### **Schritt5**

Die Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und den Weißwein aufgießen. Die Eigelbe dazu geben und Alles heiß, cremig, dicklich mit dem Schneebesen aufschlagen.

### **Schritt6**

Salzen, pfeffern und mit Limonen Saft und etwas Abrieb würzen.

### **Schritt7**

Der Hummer:

### **Schritt8**

Den frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser", das mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersilie Stängel und Kümmel versetzt ist.

### **Schritt9**

Danach sofort zurückziehen und nur noch „simmern“ lassen, pro Kg Gewicht ca. 15 - 18 min.

### **Schritt10**

Den Hummer heraus nehmen und wie folgt vorbereiten:

### **Schritt11**

Die Scheren und Beine abbrechen. Den verbliebenen Hummerkörper mit einem großen Küchenmesser zunächst oberhalb des Schwanzes zum Kopf hin teilen.

### **Schritt12**

Dann das Gleiche noch einmal zum Schwanz hin, halbieren.

### **Schritt13**

Den pergamentartigen Magen entfernen, denn er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten.

### **Schritt14**

Das grünliche „Corail“, die so genannte „Nahrungsreserve“, kann man durchaus mit essen, sonst auch entfernen.

### **Schritt15**

Die Hummerzangen an ihrer dicksten Stelle beidseitig mit einem großen Messer oder kleinem Beil anschlagen, nicht durchschlagen.

### **Schritt16**

Das Hummerfleisch in Scheiben schneiden und in den Hummerkörpern, Schalen verteilen.

### **Schritt17**

Mit der Limonen Creme überziehen und zu den Kartoffeln 6 - 8 min. in die oberste Schiene des Backofens geben, appetitlich bräunen.

### **Schritt18**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt19**

Je 1 gebackenen Kartoffeln anrichten, die Folie kreuzweise einschneiden, in der Mitte etwas auf drücken.

### **Schritt20**

1 El herzhaft nachgewürzte Creme fraiche darüber geben, den Kaviar obenauf verteilen.

### **Schritt21**

Je 1/2 Hummer dazu legen, sofort servieren.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-mit-limonen-creme-ueberbacken-und-kaviar-kartoeffelchen/>