

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/>