

Hummercocktail, der Klassiker

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " " });
```

Der klassische Hummercocktail hier umfänglich beschrieben

Zutaten

- 2 lebende norwegischer Hummer à 400 g - 450g
- Etwas frischen Frisèesalat,
- 5 - 6 weiße Champignonköpfe in kleinen Würfeln
- 4 - 5 Stangen weißer Spargel in Stücken
- 1 Zitrone
- 1/8 l geschlagene Sahne
- 3 Esslöffel gute 50 %tige Mayonnaise
- 2 - 3 El guter Tomatenketchup
- 1 - 2 EL geriebenen Meerrettich
- 4 cl Cognac
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kochen des Hummers:

Schritt2

Die frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes" Salzwasser, mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersilie und Kümmel versetzt. Den Topf zurückziehen und nur noch „simmern “ lassen

Schritt3

(pro kg Gewicht ca. 15 - 18 min.)

Schritt4

Das Ausbrechen des Hummers:

Schritt5

Die Hummer heraus nehmen, Scheren und Beine entfernen, abbrechen. Den Hummerkörper mit einem großen Küchenmesser hinter dem Kopf einstechen, zum Kopf und zum Schwanz hin teilen, halbieren. Den pergamentartigen Magen entfernen.

Schritt6

(er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten).

Schritt7

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

Schritt8

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

Schritt9

In der Zwischenzeit:

Schritt10

Den Frisée Salat klein zupfen, waschen, knackig auffrischen.. Den Spargel schälen und herkömmlich, "al dente" kochen, abkühlen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Schritt11

Die Champignons putzen, und in kleine Würfel schneiden.

Schritt12

Die Cocktailsoße:

Schritt13

Aus der Mayonnaise, dem Ketchup, dem Meerrettich,

Schritt14

der steif geschlagenen Sahne, dem Cognac, einer Prise Salz und etwas Cayenne eine schmackhafte, leichte "Cocktailsoße " rühren und mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

In jede Cocktailschalen zunächst, 1 - 2 Blättchen klein gezupften Frisée legen. Die Spargelstückchen, die Champignonwürfeln mit den, in Stücken geschnittenen Hummerschwänzen mischen.

Schritt17

Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer oder Cayenne sowie etwas Cognav marinieren. Auf die Coktailschalen verteilen, mit. 2 El Cocktailsoße überziehen..Mit einer schönen Hummer Schere, sowie 1 - 2 kurzen Spargelspitzen ausgarnieren.

Schritt18

An den Rand der Cocktailschale, eine Zitronenecke placieren und den Cocktail klassisch mit Butter und Röstbrot servieren

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Schalen- und Krustentiere **Tags:** hummer, hummer ausbrechen, hummer kochen, hummercocktail

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummercocktail-der-klassiker/>