Hummersalat mit Mangos und grünen Spargelspitzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der edle „Klassiker“, hier sommerlich mit Mangos und Spargelspitzen edel angerichtet

Zutaten

- 2 lebende Hummer à 400 - 450 g
- Etwas Suppengrün zum Kochen der Hummer
- Salz, 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 3 - 4 Nelken, etwas Kümmel
- 12 Stangen grüner Spargel
- 1 vollreife Mango
- Für die Cocktailsoße:
- 3 El gute Mayonnaise
- 3 El geschlagene Sahne
- 1 El Meerrettich
- 2 El guter Tomatenketsup
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- Etwas Cayennepulver

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Mangos schälen, halbieren, vom Kern befreien und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt4

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und in Salzwasser mit etwas Zucker „al dente“ blanchieren. Die Spitzen etwa 4 cm lang abschneiden und mit hellem Balsamico und Traubenkernöl marinieren

Schritt5

Hummer kochen:

Schritt6

Den frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser“, das mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersiliestängel und Kümmel versetzt ist. Danach sofort zurückziehen und nur noch „simmern “ lassen. (Pro kg Gewicht ca. 15 - 18 min)

Schritt7

Hummer ausbrechen:

Schritt8

Den Hummer heraus nehmen, etwas auskühlen lassen und Scheren und Beine entfernen, abbrechen. Den verbliebenen Hummerkörper mit einem großen Küchenmesser teilen, halbieren; den pergamentartigen Magen entfernen.

Schritt9

(Er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten)

Schritt10

Das grünliche „Corail“, die so genannte „Nahrungsreserve“ kann man grundsätzlich mitessen, sollte hier aber entfernt werden.

Schritt11

Die Hummerschwänze entnehmen, auf der Rückenseite leicht einschneiden, den Darm ziehen..

Schritt12

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

Schritt13

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

Schritt14

.

Schritt15

Die Cocktailsoße:

Schritt16

Zur Mayonnaise, Cayenne, Meerrettich, Tomatenketsup und Cognac geben.Mit der geschlagenen Sahne auflockern, nachschmecken.

Schritt17

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Den Hummer sollte gern noch lauwarm sein.

Schritt20

Auf einem großen, dekorativen Vorspeisenteller zunächst, rund herum gleichmäßig, die Mango Scheiben "staffelartig" placieren und

Schritt21

mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt22

Den in kleine Medaillons / Stücke geschnittenen Hummerschwanz und die Scheren in der Mitte placieren und mit der Coktailsoße überziehen, die Spargelspitzen verteilen.

Schritt23

Eine wunderschöne, bunte und edle Vorspeise ist entstanden, zu der ich gerne krosses Röstbrot und eine aufgeschlagene Zitronenbutter reiche.

Schritt24

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

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummersalat-mit-mangos-und-gruenen-spargelspitzen/