

# Lauwarmer Hummer mit Orangen

- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Ein wenig Luxus für einen festlichen Anlass, edel und elegant, passt in so manche Speisenfolge

## Zutaten

- 2 - 3 lebend frische Hummer, ca. 1,2 kg
- (Geht natürlich auch mit gekauften, vor gekochten Hummern)
- 4 kleine Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Orangen, geschält, filiert
- 500 ml Orangensaft, selber gepresst
- 2 El Honig
- 2 El kalte Butter
- 6 El Noilly Prat
- Salz, Cayenne Pfeffer
- 1 Hand voll gezupfter Frisée Salat, mundgerecht gezupft, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgelaufen.
- Für den Dressing :
- 3 El Weißweinessig
- 2 El Olivenöl
- Salz Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### 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. 18 - 20min., unbedingt einhalten, nicht übergaren)

### **Schritt4**

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen, Scheren und Beine abbrechen, den Körper flach auf ein Tranchierbrett legen.

### **Schritt5**

Mit einem großen Küchenmesser unterhalb des Kopfes einstechen. Zum Schwanz hin teilen, halbieren; ebenfalls zum Kopf hin. Den pergamentartigen Magen entfernen.

### **Schritt6**

(Er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten.)

### **Schritt7**

Das grünliche "Corail", die sogenannte "Nahrungsreserve", kann man durchaus mit essen, sonst auch das entfernen, ebenso den Darm auf der Schwanz - Oberseite.

### **Schritt8**

Die Hummerzangen an ihrer dicksten Stelle beidseitig anschlagen, nicht durchschlagen, nur soweit, das man das Fleisch problemlos heraus bekommt. In mundgerechte, nicht zu kleine Stücke schneiden.

### **Schritt9**

(Ebenso entferne ich die Spitzen der Beinchen, indem man sie abtrennt, denn sie enthalten auch etwas Fleisch, ist aber sehr mühselig)

### **Schritt10**

Die Sauce:

### **Schritt11**

Die Schalotten und den Rosmarinzweig in 1 El heißem Öl farblos anschwitzen. Mit dem Wermut und Orangensaft ablöschen und auf 100 ml Flüssigkeit reduzieren.

### **Schritt12**

Den Ahornsirup dazu geben, Rosmarin wieder entfernen, mit 2 El Butter zu einer leichten, buttrigen Emulsion aufschlagen.

### **Schritt13**

Salzen und mit Cayennepfeffer würzen, die Hummerstücke in der Sauce warm legen.

#### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt15**

Alle Dressing Zutaten mit einander verrühren und den Salat mengen. Etwas trocken laufen lassen und auf Vorspeisentellern anrichten.

#### **Schritt16**

Die Orangenfilets und Hummerstücke verteilen und mit etwas Sauce beträufeln.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** lauwarm, passt in so manche Speisenfolge

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lauwarmer-hummer-mit-orangen/>