



Hummer Carpaccio

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein echtes Gourmetrezept mit Limonen - Thymiandressing und Frisèe Salat und ein tolles Geschmackserlebnis

Zutaten

- Für die Hummer:
- 2 frische Hummer à 350 - 400 g
- Etwas Suppengemüse zum Kochen des Hummers
- Salz, Pfeffer, etwas Kümmel
- Für den Limonen - Thymiandressing :
- 2 Stangen Zitronengras
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1/8 l guter Fischfond selbst gekocht oder aus dem Supermarkt
- 1 El Noilly Prat
- 3 El flüssige Sahne
- 2 - 3 Zweige Zitronenthymian
- 40 g Butter
- Eine Hand voll Frisèe Salat

Zubereitungsart

Schritt1

Der Limonen-Thymiandressing:

Schritt2

Die Zitronengrasstangen klopfen / drücken und in kleine Stücke schneiden. In 40 g Butter anschwitzen und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen.

Schritt3

Mit dem Fischfond auffüllen und Zitronenthymian dazugeben, alles auf ein Drittel reduzieren.

Schritt4

Durch ein Sieb passieren, die übrige Butter und Sahne zufügen und bei schwacher Hitze weitere 5 min. köcheln, reduzieren lassen.

Schritt5

Bis zum Anrichten lauwarm halten.

Schritt6

Das Kochen des Hummers:

Schritt7

Die frischen, noch lebenden Hummer gibt man in " stark wallendes Salzwasser " das mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersilienstengel und etwas Kümmel versetzt ist. Den Topf zurückziehen und nur noch „Simmern “ lassen. (pro kg Gewicht ca. 18 - 20 min.)

Schritt8

Der Hummer muss noch leicht glasig sein, heraus nehmen, abkühlen lassen.

Schritt9

Das Ausbrechen des Hummers:

Schritt10

Die Hummer heraus nehmen, die Scheren und Beine entfernen, abbrechen. Die Hummerkörper mit einer Küchenschere von beiden Seiten aufschneiden und den Schwanz entnehmen, den Darm entfernen.

Schritt11

(So erhalte ich den ganzen Hummerschwanz und kann schöne Scheiben anrichten)

Schritt12

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

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die lauwarmen Hummer (ausgebrochene Scheren und Schwänze in dünne Scheiben schneiden und auf einem vorgewärmten Teller „staffelartig, anrichten.

Schritt15

Den Limonen-Thymiandressing mittels eines Küchenpinsels gleichmäßig darüber geben, marinieren.

In die Mitte ein Bouquet angemachten Frisèe Salat setzen und mit frischen Kerbelblättchen garnieren.

Schritt16

Dazu z. B. ein geröstetes Baguette reichen.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** edel, geschmackserlebnis, gourmet, köstlich, ostern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-carpaccio/>