



# 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 Zitronengrassstangen 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/>