



# Hummer Praline mit Kaviar

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der luxuriöse und außergewöhnliche Snack auf Ihrem Buffett

## Zutaten

- 2 Stück frische Hummer à 400 - 450 g
- Sevruga Malossol Kaviar
- 1 Stange Frühlingslauch
- 100 g Knollensellerie
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- Etwas Kümmel
- ½ Schlangengurke
- 6 - 7 gekochte Eier
- 1 Anchovisfilet, fein gehackt
- 1 - 2 El gute Mayonnaise
- 1 kleines Bund frischen Dill
- 1 kleines Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kochen des Hummers:

### Schritt2

Die frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser" das mit mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersilie und Kümmel versetzt ist. Den Topf zurückziehen und alles nur noch ca. 12 min. "simmern " lassen.

### **Schritt3**

Das Ausbrechen des Hummers:

### **Schritt4**

Die Hummer heraus nehmen, auskühlen lassen, die Scheren und Beine entfernen, abbrechen.

### **Schritt5**

Die Hummerkörper, mit einem einer Schere von der Unterseite aufschneiden und den Schwanz vorsichtig heraus entnehmen, den Darm entfernen.

### **Schritt6**

(Die Schalen verwahren, trocknen, um noch eine Hummersoße oder Hummersuppe kochen)

### **Schritt7**

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

### **Schritt8**

Den Hummerschwanz und die Scheren vorsichtig in möglichst ganze Scheiben schneiden und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und einigen Tropfen Cognac marinieren.

### **Schritt9**

Die Eigelb Crème:

### **Schritt10**

4 - 5 gekochte Eigelbe durch ein Küchensieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das gehackte Anchovisfilet dazu geben und mit 1 - 2 El guter Mayonnaise glatt rühren; in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

### **Schritt11**

Der Aufbau der Hummerpraline:

### **Schritt12**

Die Schlangengurke in Scheiben schneiden, auslegen und etwas Eigelb Crème darauf spritzen. Nun eine Eischeibe und wieder etwas Eigelb Crème. Danach eine folgt etwas von dem Kleinfleisch und gute Scheibe Hummer. obenauf. Wieder ein Tupfer Eigelb Crème, alles kröne ich mit einem 1/2 Tl Kaviar und garniere mit einem Dillzweig.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** edel, hummer ausbrechen, hummer kochen, raffiniert, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-praline-mit-kaviar/>