

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/>