

Wie bereite ich eigentlich einen frischen Hummer zu?



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Naturell, unverfälscht, lauwarm serviert, wie es der Kenner schätzt.

Zutaten

- 2 lebende Hummer à 400 g - 450 g
- Suppengrün
- Salz
- 5-6 Pfefferkörner

- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Nelken
- Kreuzkümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Den frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser", das mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersiliestängel und Kümmel versetzt ist. Danach sofort zurückziehen und nur noch „Simmern“ lassen, pro Kg Gewicht ca. 15 - 18 min.

Schritt2

Den Hummer heraus nehmen und wie folgt vorbereiten:

Schritt3

Die Scheren und Beine abbrechen. Den verbliebenen Hummerkörper mit einem großen Küchenmesser zunächst oberhalb des Schwanzes zum Kopf hin teilen.

Schritt4

Dann das Gleiche noch einmal zum Schwanz hin, halbieren. Den pergamentartigen Magen entfernen, denn er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten.

Schritt5

Das grünliche „Corail“, die so genannte „Nahrungsreserve“, kann man durchaus mit essen, sonst auch entfernen.

Schritt6

Die Hummerzangen an ihrer dicksten Stelle beidseitig mit einem großen Messer oder kleinem Beil anschlagen, nicht durchschlagen.

Schritt7

Nur soweit, dass der Gast das Fleisch problemlos heraus nehmen kann.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Der Kenner isst den Hummer lauwarm als Vorgericht mit würziger

Schritt10

Sc. Hollandaise und / oder Cocktailsoße.

Schritt11

Mit Kaviar, wenn es ganz edel sein soll, Zitronenecken und krossem, warmen Baguette.

Schritt12

Dazu, und das darf keinesfalls fehlen, ein Glas Champagner.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** edel, edler snack, maritim

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wie-bereite-ich-eigentlich-einen-frischen-hummer-zu/>