

Vorspeise

Hummersalat mit Avocado, Safran und Tomate

Zutaten:

1 St. Hummer lebend
1 St. Avocado
1 St. Zwiebeln, rot
0.25 Bund Frühlingslauch
0.3 Bund Koriander
1 St. Limette
2 St. Tomaten
Salz
Cayennepfeffer
0.5 g Safran

Zubereitung:

Wasser mit einem Spritzer Essig und etwas Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Hummer kopfüber in das kochende Wasser geben, Deckel auflegen und 1-2 Minuten kochen. Herausnehmen, Scheren und Beine vom Körper trennen und die Scheren und die Beine nochmals 3 Minuten weiterkochen. Körper und Scheren in kaltes Wasser geben. Heraus nehmen und das Fleisch aus den Schalen holen. Senf mit Eigelb und etwas Salz sowie Safran verrühren. Unter ständigem Rühren langsam Öl einrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit etwas Limettensaft und einer Prise Cayennepfeffer, sowie ggf. Knoblauch abschmecken. Tomaten vom Strunk befreien und sehr fein hacken. In einem Sieb abtropfen lassen und mit Olivenöl, Salz, Limette und Cayennepfeffer abschmecken. Avocado schälen, entkernen, würfeln und mit einem Spritzer Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer vermischen. Hummerfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Koriander hacken. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Tomaten würfeln. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln mit Hummerfleisch, Koriander, Frühlingslauch, Salz, Cayennepfeffer, Abrieb und Saft einer halben Limette, Avocado sowie einem Schuss Olivenöl vermischen und abschmecken. Mayonnaise einmal kurz durchrühren und zusammen mit der Tomatensalsa und Salat anrichten.