

Hauptgericht

Halber Hummer "á la Plancha" mit Zitronenemulsion, frischen Kräutern und Pommes Tapées

Zutaten:

2 St. Hummer lebend
300 g Kartoffeln, Drillinge
0.3 Bund Estragon
0.2 Bund Petersilie
0.3 Bund Dill
30 g Babyspinat
0.3 Bund Schnittlauch
1 St. Zitrone
130 g Butter
Salz
Cayennepfeffer
Öl

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. Herausnehmen und das Fleisch der Scheren und der Arme aus den Schalen holen. Dieses Fleisch in grobe Würfel schneiden. Die Hummer halbieren und das Fleisch der Schwänze auslösen. Den Kopf ausnehmen und dabei die halbierte Hummerkarkasse ganz lassen. Das Corail aufbewahren. Kartoffeln in Salzwasser gar kochen und anschließend "anquetschen". 80g Butter klären (Butterschmalz herstellen). Zitronensaft mit Abrieb (einen Spritzer aufheben für die Kräuter), Salz und Eigelb auf dem Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. In diese Masse nach und nach die flüssige, geklärte Butter einarbeiten. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Kräuter alle putzen und sehr grob zupfen. Anschließend mit Babyspinat, etwas Olivenöl, Salz und Zitronensaft leicht anmachen. Kartoffeln in der restlichen Butter anschwelen, mit der restlichen Sauce ablöschen und kurz darin glasieren. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Kartoffeln in Öl goldbraun braten und würzen. Das Hummerschwanzfleisch wieder zurück in die Karkasse legen. Nun in etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Das gewürfelte Hummerfleisch ebenfalls ganz kurz anbraten. Beides leicht salzen und aus der Pfanne nehmen. Das Hummerfleisch in den ausgehöhlten Hummerkopf legen. Den Hummer mit Kartoffeln, Zitronensauce und Kräutern zusammen anrichten und servieren.