

MARINierter HUMMER MIT SAFRAN, KARTOFFEL UND MANGO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

HUMMER

3 Kanadische Hummer ca. 700 g

MARINADE

1 EL. Chilipaste, 4 Limonen, 60 ml Olivenöl,
1 EL Sojasauce, Salz, Pfeffer, Zucker, Sesamöl

SAFRAN-MAYONNAISE

4 Eigelb, 1 EL Senf, 50 ml Orangensaft,
0,5 g Safranfäden, 160 ml Rapsöl,
50ml Olivenöl

KARTOFFELN

5 Kartoffeln (Linda) festkochend,
400 ml Geflügelfond, 40 g Butter,
5 g Knoblauch, 2 Zweige Thymian,
Salz, Pfeffer, Olivenöl

GARNITUR

Spargelspitzen (blanchiert und mariniert),
Karotte (blanchiert und mit Limone und
Olivenöl mariniert), frische Kresse,
Brotchips, Avocado, Mango

UND SO GEHT'S

HUMMER

Das wichtigste ist, dass der Hummer bei dem Fischhändler Ihres Vertrauens gekauft wird. Er sollte am besten lebendig sein und in einem guten Zustand gelagert werden. (Hummerbecken)! Bevor Sie anfangen den Hummer zu berühren, schauen Sie bitte ob die Scheren des Hummers mit einem Gummiband versehen sind! Sollte dies nicht der Fall sein, NICHT ANFASSEN! Die Hummerscheren dürfen nicht offen sein, da Sie durchaus in der Lage sind, Sie schwer zu verletzen. Wenn die Gummis dran sind, dran lassen, bis der Hummer gekocht ist! Je nach Verwendung, muss der Hummer gekocht werden! Nehmen Sie sich hierfür etwas Zeit! Sie brauchen einen Topf der so groß und tief ist, damit der Hummer beim Kochen komplett unter Wasser ist.

Das Wasser sollte gut gesalzen sein und mit etwas Wurzelgemüse und Kümmel versetzt werden. Der Hummer muss nun einzeln, Kopfüber in das kochende Wasser gelegt werden! Kochen Sie den Hummer 8 min und nehmen diesen dann aus der Flüssigkeit. Sie brauchen den Hummer nicht abschrecken, unterm kalten Wasser! Zum Ausbrechen vom Hummer empfehle ich Handschuhe, da der Hummer scharfe Kanten hat und oftmals die Flüssigkeit im Hummer bei manchen auch die Hände etwas reizt.

Im Internet gibt gutes Bildmaterial zu dem Thema (Hummer auslösen & säubern)! Schneiden Sie nach dem Ausbrechen des Hummers möglichst wenig und versuchen schöne große und gleichmäßige Stücke zu nehmen.



MARINADE

Für die Marinade, müssen Sie lediglich die Limetten auspressen und mit den anderen Zutaten mixen! Die Marinade soll nur zum leichten abglänzen verwendet werden. Nicht als Sauce. Vor dem anrichten, die feinen Hummerstücke leicht bepinseln.

KARTOFFELN

Die Kartoffeln waschen, schälen und waschen! Dann schneiden Sie gleichmäßig dicke Scheiben und stechen diese mit einem kleinen Ausstecher aus. Die Kartoffel verwenden wir als kleinen Sockel. Sie können nun die Butter in der Pfanne zerlassen und Knoblauch und Thymian anschwitzen. Dann legen Sie die Kartoffelscheiben hinein und würzen leicht mit Salz und Pfeffer! Mit Geflügelfond aufgießen und die Kartoffel bei leichter Hitze gar kochen. Optimal ist, wenn Sie es hinbekommen, dass die Flüssigkeit soweit verkocht ist, bis die Butter sich mit dem Fond verbindet und die Kartoffel gar ist und glänzt!

SAFRANMAYONNAISE

Verrühren Sie die Eigelbe mit dem Senf! Nehmen Sie den Orangensaft und kochen den einmal mit dem Safran auf (abkühlen lassen). Geben Sie nun ein Drittel von der Flüssigkeit mit einem Mixer oder Rührbesen in die Eigelbmischung! Fügen Sie jetzt nach und nach das Öl hinzu und wenn Sie sehen das die Masse zu fest wird, wieder etwas Orangensaft mit Safran. Je nach gewünschter Konsistenz lassen Sie die Safranmayonnaise etwas dicker oder cremiger. Abschmecken und in eine Spritzflasche abfüllen.

GARNITUR

Bei der Garnitur achten Sie auf das Motto: weniger ist mehr! Es sind oft die einfachen und klaren Schnitttechniken die einem Gericht etwas Besonderes geben. Wenn Sie sich im Kopf den Teller vorstellen und schon wissen wie er aussehen soll, legen Sie los und richten den Teller ruhig öfter neu an und machen sich eine Zeichnung. (bei kalten Vorspeisen empfehlenswert!)

Ich wünsche gutes Gelingen und guten Appetit!



Nils-Kim Porru, Küchenchef