

Hummer mit Pfirsich

Zutaten:

für 1 Person

2 Pfirsiche
1 Dose Tiefseehummer
Cognac
1 Prise Salz
Saft einer halben Zitrone
1 Beutel Mayonnaise
Blätter von 1 Salatkopf

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Der Hummer ist als einer der beliebtesten Speisekrebse immer mehr vom Aussterben bedroht - vielleicht sollte man sich gerade aus diesem Grunde den nicht alltäglichen Luxus leisten und ihn als delikate Vorspeise servieren. Er gehört auf alle Fälle zu jenen Früchten des Meeres, die einen pikanten Gaumenkitzel bereiten und hübsch zubereitet und garniert eine Freude fürs Auge sind.

Frische Pfirsiche in feine Streifen schneiden und mit dem Hummerfleisch mischen. Das Ganze mit einer Prise Salz, Zitronensaft und einem guten Schuss Cognac würzen.

Die Zutaten ca. 20 Minuten wirken lassen, dann mit der Mayonnaise binden und auf den Salatblättern anrichten.

Dazu kann man Toast mit Butter servieren.