

Hummersalat und Hummerdip

3 Rezepte auf einem Bild: Unten Hummer Newburg (Siehe Rezept „Hummer Newburg“), rechts im ausgehöhlten Hummerkopf Hummersalat und oben Hummerdip.



Hallo Kochfreunde,
gestern habe ich Euer Rezept des Hummer-Newburg nachgekocht und es war echt spitze. Zusätzlich habe ich auch noch aus den Fleischstückchen, die man aus den Scheren und beim Abtrennen der Schwänze vom Kopf gewinnt, einen Hummer-Dip und einen Hummersalat gemacht.

Hummersalat:

Hummerfleisch in ca. 1cm Würfeln schneiden,
1 Mandarine vorsichtig zerlegen und nur das Fleisch (ohne Haut) in Stückchen schneiden, 1 Kartoffel (festkochend) garen, schälen und auch in 1cm Würfeln schneiden, auskühlen lassen, nun alles miteinander vermengen; als Vinegrette habe ich etwas Salz, Zucker, Balsamicoessig und Olivenöl vermischt und dazugegeben. VORSICHTIG vermischen damit das Hummer- und das Mandarinenfleisch nicht zermatscht werden. Eingefüllt habe ich das in die gereinigten Kopfpanzer der Hummer.

Hummer-Dip:

Hummerfleischkleinteile (Futzeln) mit 1/2 feingehackten Zwiebel anrösten, einen Schuss Brandy dazu und flambieren, mit Soja-Cuisine (auch Sahne geeignet) aufgegossen, einen Teelöffel Stärke dazu und das ganze mit dem Pürierstab cremig pürieren. Mit Salz und etwas Chillisauce abschmecken. (Schärfe nach Geschmack) AUSKÜHLEN lassen und in ein Radiccioblatt (schüsselförmig) füllen. Dazu getoastetes Toastbrot zum Dippen dazureichen.

Gutes Gelingen beim Nachkochen,
wünscht Rainer Hofstätter aus Altengbach in Österreich

Die Kochrezeptesammlung von www.dstumpf.de