

Hummer-Cocktail

Für 2 Personen

1 Hummer, frisch ca. 800g	2 TL Tomatenmark	3 EL Olivenöl
100 g Mayonnaise	3 Stiele Dill	1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
Cognac	2 EL Zitronensaft	10 kleine Champignons
2 Stangen Schwarzwurzel	1/2 Kopfsalat	1 Zitrone

Der Hummer sollte frisch abgekocht sein, kann man beim Fischhändler machen lassen. Zuerst den Schwanz vom Körper abziehen bzw. drehen. Dann die Scheren abdrehen. Nun mit einem schweren Messer den Körper längs halbieren. Vorsichtig den Magenteil entfernen. Den Rogen (Corail - schwarz im Rohzustand, rot im gekochten Zustand) und die Leber (hellgrün) beiseite stellen. Das Schwanzfleisch auslösen. Nun mit der Messer-Rückseite (oder einem Nussknacker) die Gelenke aufschlagen und ausbrechen. Mit dem Messer die Scheren unterhalb des kleinen Scherenteils anknacken und die Schale so wegbrechen, dass das Innere der Scheren beieinander bleibt. Die Hummerstücke mit Ausnahme der Scheren in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen. Das Tomatenmark mit dem Olivenöl vermischen und mit der Mayonnaise anmachen. Den Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Die Soße mit Dill, Paprika, Cognac, etwas Zitronensaft, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Schwarzwurzeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser, das mit 1 Spritzer Zitronensaft aromatisiert wurde gar kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Champignons waschen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Champignonstücke mit etwas Zitronensaft marinieren damit sie nicht dunkel werden. Den Salat in Streifen schneiden und in großen Sektschalen oder Cocktailgläsern etwa einen Zentimeter hoch anrichten. Den Hummer mit den Schwarzwurzeln und den Champignons vermischen, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Auf dem Salat in den Gläsern anrichten. Mit der Cocktailsoße überziehen. Mit etwas Paprika bestreuen. Jedes Glas mit einer Hummerschere garnieren (Portioniert). Eine Zitronenspalte an den Rand des Glases stecken. Baguette und Champagner dazu reichen!

Otto Koch Freitag, 18. Dezember 2009