

# Hummer-Lolli mit Miso-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für den Hummer-Lolli:**

200 g Hummerfleisch	50 g Zanderfilet, ohne Haut	50 g kalte Sahne
2 g Koriander	Limettenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Panierung:**

1 Ei	10 g glatte Petersilie	5 g Estragon
150 g Panko	20 g Mehl	Öl

**Für die Mayonnaise:**

1 Zitrone, Saft	1 Ei	1 TL Dijonsenf
1 Prise Zucker	150 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Miso-Mayonnaise:**

$\frac{1}{2}$ Tasse Mayonnaise, von oben	2 EL helle Misopaste	1 TL Sojasauce
1 TL Reisessig	1 TL Zucker	Sesamöl

**Für die Garnitur:**

Blüten	Kresse
--------	--------

**Für den Hummer-Lolli:**

Eine Farce aus dem Zanderfilet und der kalten Sahne mixen.

Koriander hacken. Hummerfleisch in Würfel schneiden und mit der Zanderfarce und dem Koriander mischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettenöl abschmecken. Zu kleinen Kroketten formen.

**Für die Panierung:**

Panko, Petersilie und Estragon mixen. Kroketten in Mehl, Ei und der Kräuter-Panko-Mischung panieren. In heißem Öl knusprig ausbacken.

**Für die Mayonnaise:**

Ei trennen und in einer Schüssel das Eigelb, Senf, Zitronensaft, Salz und eine Prise Zucker gut vermengen.

Öl langsam zu der Eigelb-Mischung zu träufeln. Weiter rühren und allmählich mehr Öl hinzufügen, bis die Mischung anfängt, dick und cremig zu werden.

Es ist wichtig, dass das Öl zu Beginn nur sehr langsam hinzugefügt wird, um eine gute Emulsion zu gewährleisten.

**Für die Miso-Mayonnaise:**

Mayonnaise mit Miso, Sojasauce, Reisessig, Zucker und etwas Sesamöl vermischen.

**Für die Garnitur:**

Hummer-Lolli auf einen dekorativen Holzspieß stecken und mit Miso-Mayonnaise, Blüten und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 14. März 2024