

# Hummer-Wan-Tan auf Aprikosen-Frühlingslauch-Salat

**Für 4 Personen**

**Hummer-Wan-Tan:**

2 Hummer, abgekocht	100 g Crème-fraîche	2 Eier
2 EL Semmelbrösel	1 Zehe Knoblauch	1 TL Austernsoße
1 EL Sweet Chili Soße	1 TL Koriander	2 cm Ingwer
16 Wan Tan Blätter	Fett	Salz
Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle	

**Aprikosen-Frühlingslauchsalat:**

8 Aprikosen	4 Stangen Frühlingszwiebeln	2 EL Aprikosenmark
2 EL Balsamico bianco	2 EL Olivenöl	2 EL Macadamianussöl
0,5 Schote Chili	1 EL Holunder-Konfitüren-Senf	1 Zehe Knoblauch
Salz	Pfeffer	

Hummer Wan Tan:

Den Hummer zerlegen und das Hummerfleisch fein würfeln. Zusammen mit Crème-fraîche, einem Eigelb und Semmelbröseln in einer Schüssel vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Austernsoße, Sweet Chili Soße, fein gehackten Koriander, fein gehackten Knoblauch und fein geriebenen Ingwer unterrühren. Anschließend die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Masse nun auf den Wan Tan Blättern verteilen, die Ränder mit zwei Eiweiß bestreichen und alle vier Spitzen in der Mitte zusammendrücken, ebenso die Ränder. Das Fett in einem Topf erhitzen, die Wan Tan darin goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Aprikosen-Frühlingslauchsalat:

Die Aprikosen halbieren. Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Aprikosenmark, Balsamico bianco, Olivenöl, Macadamianussöl, der fein gehackten Chilischote, Holunder-Konfitüren- Senf und der fein gehackten Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Aprikosenspalten und Frühlingslauchringe damit marinieren. Den Salat auf Tellern anrichten und die Hummer Wan Tan darauf verteilen.

Johann Lafer am 15. August 2008