

Gebratener Hummer

Für 2 Personen:

1 Msp. Salz	1 Hummer (600-700 g)	1 Msp. Gewürzsalz
3 EL Bratöl	3-4 EL Butter	2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen, geschält	1 rote Chilischote	150 ml Weißwein
1 Zitrone	100 g Sahne	1 Msp. Pfeffermix

Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen und salzen. Nach Belieben noch 1 Beutel Kamillentee zugeben. Hummer mit der Hand ca. 1 Minute mit dem Kopf nach unten in der Luft hängen lassen. Dann Hummer in das stark kochende Salzwasser geben und eine knappe Minute kochen, herausheben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln abschrecken. Dann die Scheren abdrehen, diese wieder ins kochende Salzwasser geben und darin ca. 3 Minuten kochen. Herausheben und ins Eiswasser geben.

Abgekühlten Hummer auf ein Brett legen, dabei den Schwanz aufklappen, damit der Hummer flach aufliegt.

Mit einem Messer hinter der Vertiefung bzw. Kerbe hinter dem Kopf parallel zum Hummer vorsichtig einstechen und Hummer zum Kopf hin längs durchschneiden. Dabei kann noch etwas Wasser herauslaufen. Dann den Hummer so drehen, dass nun das Schwanzteil nach rechts zeigt. Nun den Schwanz längs mittig durchschneiden, sodass der Hummer halbiert ist. Die grünliche Leber aus dem Vorderteil herauslöfeln und den Darm entfernen. Hummer trocken tupfen.

Von den Scheren nacheinander das Gelenk abbrechen und jeweils mit einer Küchenschere aufschneiden.

Fleisch aus der Schale herauslösen. Von den Scheren jeweils den kleinen Scherenfinger nach oben biegen und abziehen. Große Scherenstücke mit einem Messer anklopfen, sodass die Schale aufbricht. Fleisch auslösen und eventuell das kleine weiße Segel herausziehen, falls es nicht schon bei dem Trennen des kleinen Scherenfingers herausgelöst wurde. Fleisch wieder in die Schale stecken.

Hummerhälften und Scheren mit Gewürzsalz würzen.

Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Hummerhälften auf den Schnittflächen und Hummerscheren kräftig darin anbraten, dann wenden. Hitze etwas reduzieren. Butter zufügen. Rosmarin dazugeben. Knoblauchzehen andrücken und zugeben. Chilischote einmal aufbrechen und zufügen. Alles weiterbraten, dabei die Scheren zwischendurch drehen und die Butter auf den Hummer und die Scheren träufeln. Alles herausnehmen. Etwas Bratfett über den Hummer träufeln.

Übrigen Bratsatz mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zitrone mit der Hand darüber auspressen. Sahne zugießen und aufkochen. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und Sauce etwas einköcheln lassen. Hummer mit etwas Bratfett anrichten und die Sauce darauf verteilen.

Steffen Henssler am 03. Juni 2023