

# Königskrabbe und Hummer

## Für zwei Portionen

1 Hummer (nicht lebend)	2 Königskrabbenbeine	2 EL Butter
1 Zitrone	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Dill
1 Prise Kümmel	Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Die Krabbenbeine (mit einem großen Küchenmesser oder einer Schere) an den Gelenken durchtrennen, die einzelnen Segmente mit einer Schere der Länge nach aufschneiden, anschließend das Krebsfleisch auslösen und dabei die längliche Sehne mit herausziehen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, das Krabbenfleisch hineinlegen und mit einer Prise Meersalz würzen. Mit einem Sparschäler zwei Streifen Schale von der Zitrone abschälen, zusammen mit zwei Zweigen Rosmarin in die Pfanne geben und die Königskrabbe bei mittlerer Hitze garen.

Einen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, mit je einer Prise Salz und Kümmel, sowie zwei Zweigen Dill würzen und aufkochen lassen. Vom Hummer den Schwanz abdrehen und die Scheren abbrechen. Die Scheren in den vorbereiteten Topf mit kochendem Wasser geben, vom Herd nehmen und circa zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Den Hummerschwanz samt Panzer der Länge nach halbieren, den Darm entfernen, das Hummerfleisch leicht salzen, mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne mit einem Schuss Olivenöl legen und bei mittlerer Hitze braten. Wenn die Schnittfläche etwas Farbe angenommen hat, den Hummerschwanz wenden, eine Flocke Butter zugeben, aufschäumen lassen (ggf. mit Kräutern wie z.B. Rosmarin oder Thymian aromatisieren) und den gegarten Hummerschwanz aus der Pfanne nehmen.

Hummer und Königskrabbe einzeln oder auch zusammen auf zwei Tellern anrichten und mit Salat und beispielsweise Cocktailsauce servieren.

Alexander Herrmann am 24. November 2014