



Hummerschwänze an Babygemüse

Zutaten:

- 4 Hummerschwänze
- 3-4 Scheiben Toastbrot
- 1-2 Schalotten
- Babygemüse z.B.:
- 1-2 Kürbis grün/gelb
- 1 Zucchini
- 1 Karotte
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauch
- Butter, Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

Bereiten Sie zunächst die Kruste vor, indem Sie das Toastbrot in einer Schüssel zerbröseln, salzen, würzen und mit kleingeschnittenen Kräutern mischen. Nun schneiden Sie die Hummerschwänze 3/4 in der Mitte der Schale auseinander, holen das Fleisch aus dem Inneren der Schale und legen es auf die Schwanzschale oben auf. Sehen Sie nach, ob Darm und Rest rein und weiß sind. Legen sie die Hummerschwänze in eine kalte Pfanne mit etwas Öl und heizen den Ofen auf 180°C Umluft vor. Nun geben Sie auf die Schalentiere ihre Kruste und legen auf die Kruste 1-2 kleine Stücke Butter. Nun die Pfanne in den vorgeheizte Ofen für 6-8 Minuten stellen.

Schneiden Sie jetzt das Babygemüse und die Schalotte klein. Braten Sie das Gemüse mit ordentlich Würze an.

Aus zerlaufener Butter und einem Eigelb mit etwas Zitronensaft rühren Sie sich eine leichte Mayonaise, bzw. Sauce Béarnaise. Das Eigelb wird hierbei auf heißem Wasserdampf aufgeschlagen, die zerlaufene Butter langsam hinzugegeben. Die Mayonaise richten Sie unter ihrem Hummer an, daneben das Gemüse. Holen Sie nun die außergewöhnlich leuchtenden, leckeren Hummerschwänze aus dem Ofen und genießen dieses tolle Gericht zu einem Anlass Ihrer Wahl.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.