

# Lauwarmer Hummer auf Steinpilzsalat

## Zutaten (8 Personen)

- › 800 g frische Steinpilze oder Pfifferlinge
- › Salz, Pfeffer
- › Olivenöl
- › Balsamicoessig
- › 1 Bund Petersilie
- › 2 EL Gemüsegewürfel (Sellerie, Karotten, Zucchini)
- › 2 frische Hummer (je ca. 500-600 g)
- › Kümmel
- › Zitronensaft

## Zubereitung

Reichlich Wasser mit Salz und 1 EL Kümmel zum Kochen bringen, Hummer mit dem Kopf voraus in das kochende Wasser geben, einmal aufkochen und dann 10 Minuten ziehen lassen.

Danach in kaltem Eiswasser kurz abschrecken und dann den Hummer ausbrechen. Dafür drehen Sie den Hummerschwanz vom Körper ab, schneiden ihn auf der Unterseite mit einer Schere auf und nehmen das Schwanzfleisch im Ganzen heraus.

Dann mit einem scharfen Messer einen kleinen Schnitt längs auf dem Schwanzrücken machen und den schwarzen Darm vorsichtig herausziehen. Die Hummerscheren und -arme werden ebenfalls aufgebrochen und das Fleisch vorsichtig herausgenommen.

In der Hummerkochphase reinigt man die Steinpilze, schneidet sie in gleichmäßige Scheiben und brät sie in Olivenöl kurz und scharf an.

Aus Balsamicoessig, Olivenöl, feingehackter Petersilie, knackig gekochten Gemüsegewürfeln, Salz, Pfeffer und Zitronensaft eine Vinaigrette zubereiten.

Die warmen Steinpilzscheiben auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit etwas Vinaigrette beträufeln, halben lauwarmen Hummerschwanz mit Schere und Arm ebenfalls darauflegen und marinieren.

Mit etwas Kerbel und gekochtem Wachtelei (3 Minuten) garnieren.

Dazu reicht man am besten frisches Fluit und einen trockenen weißen Burgunder.