

Hummer auf kanadische Art



Zutaten für 2 Personen:

1 Hummer im Eisblock

125 g Butter

Gedämpftes Gemüse:

500 g rote Kartoffeln

2 Karotten

1-2 mittlere Zucchini
(Wenn möglich gelbe nehmen)

Besondere Hilfsmittel:

Nußknacker

Hummergabeln (optional)

Rechaud

Topf mit Dämpfeinsatz

1. Hummer langsam auftauen lassen, dann gut waschen und tropfnass in eine backofeneignete Form geben.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Form einschieben und nassen Hummer 20 Minuten garen.

3. Geklärte Butter vorbereiten und in einem Rechaud am Tisch bereitstellen.

4. Fertigen Hummer sofort servieren.

Gedämpftes Gemüse:

1. Rote Kartoffeln und geschälte Karotten je nach Größe 35 bis 45 Minuten in einem Topf mit Dämpfeinsatz garen. Garprobe machen.

2. Zucchini waschen, Enden abschneiden, längs vierteln. Kerne wegschneiden und in ca. 5 cm lange Abschnitte teilen. Diese Abschnitte etwa 10-15 Minuten vor dem Garender Kartoffeln in den Dämpftopf geben.

3. Kartoffeln, Karotten und Zucchini abdämpfen.

Hinweise:

Die Anregung für dieses Rezept kommt für den Hummer aus Seattle, für die Beilagen aus San Francisco.

Die Anleitung "How to eat a lobster in eight steps" (auf Anfrage erhältlich) gehört natürlich

unverzichtbar zu dem Gericht, ebenso ein amerikanischer Chardonnay.

Nicht vergessen: Für Hummergabeln und Nussknacker sorgen. Genügend Servietten und Fingerschalen mit Zitronenwasser bereitstellen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 10-12 h, Hauptspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2024