

# Sandwich mit Hummerfleisch

## Lobster Roll



### Zutaten für 2 Sandwiches:

2 Laugencroissants, ersatzweise 2 Baguette-Abschnitte

1 Hummer TK (für jeden Sandwich das ausgelöste, kleingeschnittene Hummerfleisch von 1/2 Hummer)

einige Blätter von grünen Salaten

### für die Sauce:

1/2 Tasse Mayonnaise oder Salatmayonnaise

1 TL Estragon

1 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Hummer schonend (langsam) im Kühlschrank auftauen.

2. Salatblätter waschen, trocknen und passend zurechtschneiden.

3. Hummerfleisch auslösen und in feine Streifen schneiden.

4. Sauce rühren. Zu dem fein geschnittenen Hummerfleisch die Sauce teelöffelweise zugeben, bis der gewünschte Geschmack und die gewünschte Konsistenz erreicht sind.

5. Laugencroissants zuerst mit den Salatblättern und dann mit der Hummerfleischmischung belegen.

### Hinweise:

Lobster Rolls sind in Maine/USA und angrenzenden Staaten ein Standardangebot in Restaurants. Es gibt sie sogar in manchen Jahren bei McDonalds, wie auf dem Bild aus dem Jahr 2003, für 5 Dollar damals.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 15 h, Vorspeisen, kleine Gerichte, Imbiss, Meeresfrüchte, Krustentiere, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 09.01.2023