

## **Gebratener Hummer mit Melone, Erdbeere und Cordifol**

**Rezept für 4 Personen**

**Zubereitungszeit : ca. 1 Std.**

### **Zutaten:**

#### Für den Hummer

4 Stück            kanadischer Hummer à 550 – 650 g  
Meersalz

#### Für die Erdbeersauce

250 g            Erdbeeren  
2 El            Erdbeeressig von Erwin Gegenbauer  
8 El            Arbequina Olivenöl  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, brauner Zucker

#### Für die marinierten Melonen

2            Charentais – Melonen  
50 g            brauner Zucker  
100 ml        weißer Portwein  
100 ml        Riesling Beerenauslese

#### Für den Salat

200 g        Cordifol Salat  
2 El            Balsamico Essig  
8 El            Hojiblanca Olivenöl  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, brauner Zucker

#### Zusätzlich

Olivenöl zum Braten  
50 g            Butter  
4 Zweige      Basilikum

### **Vorbereitung:**

Die Hummer in kochendem, kräftig gesalzenem Wasser 2 Minuten kochen, herausnehmen, die Scheren und Gelenke abtrennen und 2 weitere Minuten kochen. Den Schwanz in gesalzenem Eiswasser abkühlen, die Gelenke und Scheren ebenfalls abschrecken. Die Scheren und Gelenke später auslösen, dabei vorsichtig das Chitinplättchen herausziehen, die Schwänze längs halbieren. Die Erdbeeren mit dem Essig, Salz, Pfeffer und Zucker im Mixer pürieren, in einer Schüssel mit dem Schneebesen das Olivenöl einrühren. Die Sauce kaltstellen.

# VÄU

R E S T A U R A N T

Die Melonen halbieren, entkernen und mit einem Löffel Nocken ausstechen.  
Den braunen Zucker leicht caramolisieren, mit Portwein und Beerenauslese ablöschen, aufkochen, leicht abkühlen lassen, über die Melonnenocken geben und kaltstellen.

## **Zubereitung:**

Die Hummerschwänze mit Küchenpapier abtrocknen und in Olivenöl auf der Fleischseite anbraten. Nach ca. einer Minute die Butter und den Basilikum zugeben und salzen, die Schwänze herausnehmen, bis auf das letzte Schwanzende schälen und warm stellen. Die Scheren in dieser Bratbutter lediglich temperieren. Melonnenocken abtropfen lassen und mit Erdbeersauce anrichten, die Hummerstücke daneben anrichten, den Cordifolsalat mit Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker anmachen und zu den Melonnenocken geben.

## **Empfehlung :**

Wenn Sie die Erdbeersauce komplett im Mixer zubereiten, geht es schneller, aber die Sauce wird milchig und unansehnlich. Es ist sehr wichtig, dass die Weine zum Einlegen der Melone durch das Ablöschen etwas reduziert werden, sonst bleibt ein spitzer, scharfer Geschmack stehen.

