

Das benötigen Sie
für ca. 4 Personen:

- 2 bretonische Hummer (800g)
- 1 Eigelb
- 15 cl Öl
- 10 cl Champagner
- 1 Spritzer Cognac
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 EL geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Kräuterbutter



Lauwarmer Hummersalat mit Champagner-Mayonnaise

- ❶ Eigelb, Öl, Gewürze zu Mayonnaise verarbeiten und restliche Zutaten unterrühren, je nach Konsistenz variieren und fein abschmecken.
- ❷ Auf einen Teller einen „Spiegel“ der Soße geben.
- ❸ Sud zum Kochen bringen, Hummer ca. 8 Min. kochen, danach ins Eiswasser geben.
- ❹ Hummer ausbrechen, in Scheiben schneiden und rosettenartig auf der Champagner-Mayonnaise auflegen.
- ❺ Hummerschere einschneiden, Gelenkblatt entfernen und aufsetzen.
- ❻ Mit Salz, Pfeffer, Zitrone Kräuterbutter und Hummerjus beträufeln.