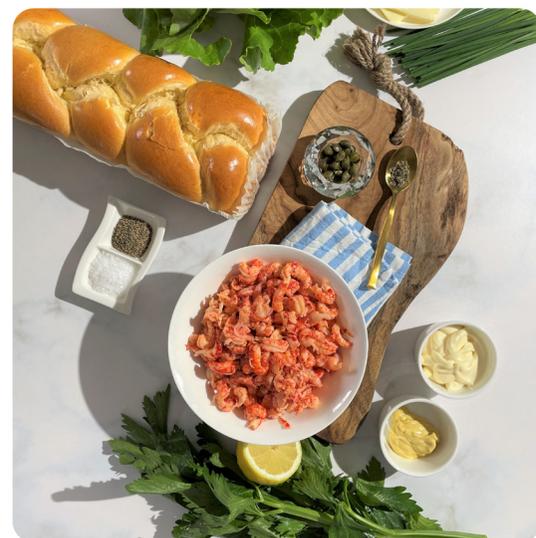


Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Das Hummerfleisch in mundgerechte Stücke teilen. Staudensellerie in etwa 5 mm große Würfel und Schnittlauch in 2 mm kurze Stücke schneiden. In einer Schüssel Mayonnaise, Senf, Kapern, Selleriewürfel, bis auf 2 TL alle Schnittlauchröllchen und Estragon vermengen und mit Salz sowie schwarzem Pfeffer abschmecken. Nun Hummerfleischstücke untermengen, nochmals abschmecken, die Schale mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur Butter schmelzen. Aus dem Briochebrot vier 4 cm dicke Scheiben ausschneiden und diese jeweils so in der Mitte wie eine Tasche einschneiden, dass sie nicht auseinanderfallen. Mit den Schnittflächen in die Butter drücken und von beiden Seiten goldbraun rösten. Danach die Brioche Scheiben auf Teller legen und je ein Salatblatt hineinlegen. Dann mit dem kalten Hummersalat füllen, mit Zitronensaft beträufeln sowie restliche Schnittlauchröllchen darüber streuen und genießen.

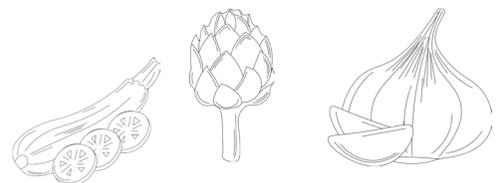
Dazu passen dünne Pommes Frites oder Chips und Gewürzgerurken.

TIPP
Hummer ist natürlich eine Delikatesse, die ihren Preis hat. Unser Alternativvorschlag dazu ist das Flusskrebsfleisch, mit dem sich etwas günstiger ein ebenfalls köstliches Gericht zubereiten lässt.

Wer es mit der Original Lobster Roll ernst nimmt, sollte sich dazu ein Rezept für New England Style Bread Rolls im Internet suchen und dies nachbacken. Bei einem ganzen Briochebrot bleibt vermutlich ein Rest übrig, der sehr gut für French Toast genutzt werden kann. Außerdem können alternativ auch Hot Dog Brötchen genutzt werden. Dann am besten Briochebrötchen, da diese saftiger sind und besser zum Hummersalat passen.

ZUTATEN

- 300 g Hummerfleisch, vorgekocht (siehe Tipp)
- 1 Stange Staudensellerie
- ½ Bund Schnittlauch
- 6 EL Mayonnaise
- 1 TL Dijonsenf
- 1 EL Kapern
- ½ Zitrone
- 1 TL Estragon, gerebelt
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Briochebrot (siehe Tipp)
- 4 Salatblätter
- 4 EL Butter



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, mittelgroße Pfanne, Zitruspresse