



[shop.deutschese.de](http://shop.deutschese.de)

## Hummerschwanzfleisch

mit gebratenem Blumenkohl und Haselnusskrokant

### Zutaten für 4 Personen

**Hummer:** Online kaufen im → [shop.deutschese.de](http://shop.deutschese.de)

2 Pckg.	Hummerschwanzfleisch
(à ca. 155g)	
50 ml	Champagner, Paillard
100 g	Butter
etwas	Meersalz
je1 Blatt	Lorbeer, Salbei

### Blumenkohl:

300 g	Blumenkohl, kleine Röschen, roh
etwas	Meersalz
etwas	Zucker
50 ml.	Olivenöl, mild im Geschmack

### Haselnusskrokant:

50 g	gehobelte oder gehackte Haselnüsse
50 g	Zucker
100 g	Butter

### Zubereitung:

- ▶ Den Zucker in einer schweren Pfanne karamellisieren die Butter dazugeben und schmelzen lassen. Die Haselnüsse dazugeben und leicht karamellisieren
- ▶ Blumenkohl in kleine Röschen trennen und in Olivenöl bei milder Hitze vorsichtig ca. 4-5 Minuten braten, mit Salz und Zucker abschmecken
- ▶ Die Butter in einer Pfanne bei milder Hitze zerlaufen lassen, die Kräuter, etwas Salz und den Champagner hinzufügen, zum köcheln bringen, die halbierten Hummerschwänze darin bei milder Hitze cirka 3 Minuten garen
- ▶ Die gebratenen Blumenkohlröschen auf dem Teller verteilen und den Hummerschwanz darauf geben; Haselnusskrokant über den Blumenkohl streuen, den Hummer mit dem Butter-Kräuter-Sud angießen