



## Rezepte mit Fisch und Meeresfrüchten

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

### Hummer

mit Chicoree

#### Zutaten für 2 Personen

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

1 Pckg.	Hummer Schwanz- und Scherenfleisch
1 EL	Olivenöl
20 g	Butter
	Fleur de Sel
1 Schuss	Champagner oder Weisswein
je 1 kl. Bund	Dill, Kerbel

#### Chicoree:

1	Chicoree
1	BIO-Orange
	Fleur de Sel
50 g	Butter

#### Zubereitung:

- ▶ Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- ▶ Für den Chicoree eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, den Chicoree putzen, in Spalten schneiden, in die Auflaufform legen, die Orange heiß abwaschen und etwas Schale über den Chicoree reiben, mit etwas Orangensaft beträufeln und mit Fleur de Sel würzen, im Ofen in ca. 15 Min. garen.
- ▶ Die Butter mit dem Olivenöl in einer Pfanne bei milder Hitze zerlaufen lassen, die Kräuter, etwas Salz und den Champagner oder Weisswein hinzufügen, zum köcheln bringen, das Hummer Schwanz- und Scherenfleisch darin bei milder Hitze ca. 3 Min. garen.
- ▶ Den Hummer mit dem Chicoree anrichten, servieren.