






Hummer mit Dill-Hollandaise

 Mittel  40 min  4 Personen

Zutaten

- 4 Hummerschwänze à ca. 100 g
 - 500 g violette Kartoffeln
 - Etwas Butter
 - Salz
 - Pfeffer
 - 1 Blumenkohl, klein
 - Butterschmalz
 - Muskat
- Für die Dill-Hollandaise:
- 200 g Hummerscherenfleisch
 - 1 Bund Dill
 - 300 g Butter für die Hollandaise
 - 4 Eigelb
 - 1 EL Naturjoghurt
 - Cayennepfeffer
 - 1 Spritzer Zitronensaft
 - 4 Holzspieße min. so lang wie die Hummerschwänze

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Violette Kartoffeln kochen, danach pellen, halbieren und mit etwas Butter in einem Topf warm halten. Kartoffeln leicht mit Salz würzen.

Schritt 02

Hummerschwänze der Länge nach mit einem Holzspieß fixieren, so bleibt er nach dem Braten gerade. Butter in eine Pfanne geben, die aufgespießten Hummerschwänze und das Scherenfleisch bei mittlerer Hitze von allen Seiten ca. 8 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 03

Blumenkohl in Röschen teilen und schneiden. Butterschmalz in eine weitere Pfanne geben und Blumenkohlscheiben bei mittlerer Hitze für ca. 5-8 Minuten von beiden Seiten schön braun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schritt 04

Kurz bevor der Hummer und das Gemüse fertig sind, die Hollandaise zubereiten: Dill hacken, Butter aufkochen und währenddessen Eigelb, Joghurt, Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer verrühren. Die noch kochende Butter dazugeben und mit dem Mixer hochziehen.

Schritt 05

Gebratenes Scherenfleisch des Hummers klein schneiden und mit dem Dill in die Hollandaise geben. Hummerschwanz, violette Kartoffeln und gerösteten Blumenkohl mit der Hollandaise anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür