






## Luxus Hummer-Roll

 Leicht  30 min  4 Personen

### Zutaten

- 800 g Hummerschwanz- und Scherenfleisch
  - 1 Römersalat
  - 1 Bund Radieschen
  - 1 Kressebeet
  - 4 EL Olivenöl
  - 2 EL Butter
  - 4 Portugiesische Croissants
  - Salz
  - Pfeffer
- Für die Cocktailsauce:
- 1 Limette
  - 4 EL Mayonnaise
  - 2 EL Ketchup
  - Tabasco
  - Salz
  - Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Römersalat in feine Streifen schneiden, Gurke und Radieschen in dünne Scheiben hobeln. Die Kresse schon mal vom Beet schneiden.

#### Schritt 02

Für die Cocktailsauce die Limette auspressen und mit Mayonnaise und Ketchup glattrühren. Sauce nach Geschmack mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 03

Hummer trocken tupfen und Olivenöl in eine große Pfanne geben. Zunächst nur die Hummerschwänze darin rundherum braten und nach etwa 3 Minuten das Scherenfleisch dazu geben. Butter zum Hummer geben, unter rütteln der Pfanne weitere 4 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Schritt 04

Währenddessen die Croissants kurz aufbacken und einschneiden. Croissants mit Römersalat, Gurken, Radieschen und dem Hummer befüllen. Anschließend die Cocktailsauce darüber träufeln.

#### Tipps & Tricks

Hummer- und Scherenfleisch schonend über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Das Tauwasser sollte dabei möglichst ablaufen können.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür