

Hummer und Spargelspitzen



[Weitersagen](#) [Seite drucken](#)

Zutaten (für 4 Personen)

1 gekochter Hummer (ca. 800 g)
400 g grüne Spargelspitzen
20 g Butter
250 ml frisch gepresster Orangensaft
50 ml kräftiger Fischfond
3 g Mondamin
1 cl Sherry
2 Eigelb
50 g geschlagene Sahne
Tabasco
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Hummer aus der Schale lösen und in 4 gleiche Portionen teilen. Dazu die beiden Scheren längs halbieren, den Schwanz 1-mal längs, 1-mal quer durchschneiden und jeweils ein Scherenrund und ein Schwanzstück zusammenlegen.

Die Spargelspitzen auf der Einschubebene 3 im Programm „VITAL-Dampf“ bei 96 °C für 6 Minuten garen. Dicke Spargelspitzen werden längs halbiert. Orangensaft auf ein Drittel seines Volumens reduzieren, den Fischfond hinzufügen und die Flüssigkeit nochmals auf die Hälfte ihrer Menge einkochen. Mondamin mit Sherry verrühren, damit die Flüssigkeit zu Soßenkonsistenz bindet.

Lamm mit Couscous

Gebrannte Ingwercreme mit Apfel-Crumble