

Aufgetischt
Sonntag, 26. Juni 2016



Szegediner Hummer-Krautfleisch

(Rezept von Christian Domschitz)



Zutaten für 4 Personen:

1/2 l Schlagobers
200 g Hummerbutter (im Vestibül oder Delikatessgeschäft erhältlich)
1 TL Tomatenmark
1 Krautkopf (ca. 300 g, vorzugsweise Spitzkraut)
3 EL Apfelbalsamessig
500 g ausgelöster Hummer
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Hummersauce Obers mit Hummerbutter und Tomatenmark zu einer homogenen, sämigen Sauce einkochen, salzen, etwas pfeffern, mit dem Stabmixer kurz aufschlagen und 1/3 der Sauce in einen separaten Topf geben. Den Krautkopf vierteln (Strunk und äußere Blätter entfernen), in feine Streifen schneiden und in den restlichen 2/3 der Hummersauce kurz aufkochen.

Dann vom Herd nehmen, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen, bis es „al dente“ ist. Das Kraut-Saucen-Gemisch salzen, pfeffern und mit 2 EL Apfelbalsamessig abschmecken. Vor dem Servieren nochmals kurz erhitzen. Die restliche Hummersauce separat aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Apfelbalsamessig abschmecken. Den ausgelösten Hummer in der heißen, nicht mehr kochenden Sauce rund 5–7 Min. erwärmen. Einige Löffel heißes Kraut in die Tellermitte setzen, ein wenig flach drücken und darauf die Hummerstücke und die Sauce verteilen.