

Lea Linster, Lea Linster Cuisiniere, Frisange/Luyemburg

Leas Hummersalat

Für 4 Personen

Zutaten:

2 kleine Hummer, frisch gekocht
150 Gramm Feldsalat
1 reife Mango
4 EL Olivenöl
Piment d'Espelette
(Paprikapulver aus dem Baskenland)

Für die Mayonnaise:

2 TL Vitis-Traubenkernsenf
4 Eigelbe
250 ml Kaltgespresstes Vitis-Traubenkernöl
4 Tomaten
5 Stängel Estragon
6 EL Fisch- oder Hummerfond
Salz, Pfeffer



Für die Mayonnaise verrühren Sie Senf und Eigelb von ganz frischen Eiern mit einem Schneebesen in einer Glasschüssel. Dann das Öl ganz langsam und unter ständigem Rühren im feinen Strahl zu gießen, so dass sich Öl und Eigelb schön zu einer Mayonnaise verbinden können.

Die Tomaten überbrühen, abziehen und halbieren. Sie entkernen sie und schneiden das Fleisch in feine Würfel, die Estragonblättchen in feine Streifen. Beides geben Sie zur Mayonnaise. Nun träufeln Sie noch so viel Fisch- oder Hummerfond hinein, bis Sie die richtige dickflüssige Konsistenz haben. Dann schmecken Sie die Tomaten-Mayonnaise mit Salz und Pfeffer aus der Mühle ab.

Die frisch gekochten Hummer aus der Schale brechen, das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Feldsalat putzen und trocken schleudern. Die reife Mango schälen und in Streifen schneiden.

Jetzt bereiten Sie vier Teller vor: Sie geben etwas Mayonnaise in die Mitte und richten den Feldsalat darauf an. Die Mangospalten dekorieren Sie auf der einen Seite des Salates, auf der anderen verteilen Sie die Mayonnaise (eventuell nicht die ganze Mayonnaise verbrauchen, sie hält sich ein paar Tage im Kühlschrank.) Auf den Mayonnaise-Spiegel legen Sie die Hummerteile. Zum Schluss etwas Olivenöl mit Piment d'Espelette verrühren und die Mischung auf die Mangospalten träufeln.