

Hummer-Rolle mit Pommes frites und Wasabi-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Lobster Rolls:

1 vorgegartener Hummer	$\frac{1}{2}$ Weißkohl	1 Stange Sellerie
1 Frühlingszwiebel	3 Dillgurken	1 Zitrone
150 g Mayonnaise	250 g Butter	2 Hotdog-Brötchen

Salz

Für die Pommes frites:

2 Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	4 EL Olivenöl	Salz

Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Limette	2 TL Wasabi-Paste	1 TL Zucker
1 Ei	120 ml neutrales Öl	Salz

Für die Lobster Rolls:

Das Hummerfleisch aus dem vorgegarten Hummerschwanz lösen.

Selleriestange waschen und putzen, in sehr feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel waschen, putzen und ebenfalls in sehr feine Ringe schneiden. Dillgurken in feine Würfel schneiden. Kohl waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben.

Zitrone anschließend auspressen. Geschnittenes Gemüse mit Mayonnaise, Zitronensaft. und Abrieb vermischen und mit Salz abschmecken. Bis zur Verwendung kalt stellen.

Butter in kleiner Pfanne schmelzen und zur Nussbutter anrösten. Von Hitze nehmen und vollständig abkühlen lassen. Brötchen aufschneiden, mit etwas Nussbutter bestreichen und in der Pfanne beidseitig anrösten. Hummerfleisch und Krautsalat auf das Brötchen geben.

Für die Pommes frites:

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm dicke Pommes schneiden. In einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten kochen lassen. Abtropfen lassen. Knoblauchzehen abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Auf die Kartoffeln geben.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Ebenfalls über Kartoffeln geben. Kartoffeln mit Olivenöl marinieren und salzen. Für ca. 15 Minuten in den Backofen geben, bis Kartoffeln knusprig sind. Gelegentlich wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Ei, Öl, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 1 TL Limettenschale, 3 EL Limettensaft, Wasabi und Zucker in einen Rührbecher geben. Stabmixer senkrecht hinein stellen und so lange laufen lassen, bis Zutaten sich verbunden haben. Dann Stabmixer langsam auf und ab bewegen, bis eine dickliche Mayonnaise entstanden ist. Sofort kalt stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Henri Cords am 26. November 2018