



Lobster Giselle

Zubereitungszeit	:	20 Minuten
Zeitaufwand Total	:	45 Minuten (inkl. Hummer kochen)
Portionen	:	4

Zutaten

2.5 – 3	kg	Hummer (grosser Hummer)
150	gr	Gemüse Brunoise
3	EL	Fein gehackte Küchenkräuter
100	gr	fein gehackte Schalotten
1	dl	Mirabellen Delikat Essig
3	dl	Etincelles Blanc de Blancs
100	gr	Butter
1	kg	gekochte Linguine Teigwaren

Zubereitung:

Den Hummer ungedingt nicht ganz fertig kochen. Das Fleisch soll leicht gegart sein. Den pochierten Hummer zerlegen und in grössere Stücke schneiden. Das Hummerwasser auf die Seite stellen.

Schalotten in etwas Butter rösten. Brunoise dazugeben und mitrösten.

Mirabellen Delikat Essig dazu geben und sehr gut einkochen.

Blanc de Blancs eingiessen und die entstehende Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.

Restlichen Butter (oder auch etwas mehr) mitmischen.

Wenig Hummerwasser dazugeben und wieder einreduzieren.

Hummerstücke einlegen und Hitze herunter schalten.

Linguine beimischen. Erhitzen und kurz vor dem servieren mit Kräuter bestäuben.

Es geht einfach nicht mehr besser.