



Gratinierter Hummer mit Orange und Estragon



Für 4 Personen

ZUTATEN:

2 gekochte Hummer, (je ca. 500 g;
frisch oder tiefgekühlt;
küchenfertig)
2 Stängel Estragon
70 g Butter
1 Bio-Orange
100 ml Crème fraîche
1 EL Dijonsenf
2 Eigelb (M)
Salz
schwarzer Pfeffer
kleine Auflaufform

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Grillzeit 10 Min.

ZUBEREITUNG:

Die Hummer zerlegen: Den ganzen Körper jeweils längs mit einem scharfen großen Messer mittig spalten. Die dunklen Innereien entfernen, die Hälften kalt abspülen. Die Scheren und Beine abdrehen.

Den Ofen auf 200° (Grill große Fläche) vorheizen. Inzwischen für die Gratiniermasse den Estragon kalt abbrausen und gut trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. In einem kleinen Topf auf dem Herd bei schwacher Hitze 50 g Butter schmelzen; dabei gleich die Estragonblätter hinzufügen und darin ziehen lassen. Von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Bio-Orange heiß waschen und abtrocknen. Die komplette Schale abreiben und in die Estragonbutter geben. Die Orange auspressen und den Saft zusammen mit Crème fraîche und Senf sowie den Eigelben zur Butter geben. Alles mit dem Pürierstab glatt mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hummerhälften mit der Innenseite nach oben auf ein Blech legen. Die kleine Auflaufform mit auf das Blech stellen, die Scheren und Beine hineingeben und die restliche Butter und etwas Gratiniermasse hinzufügen. Die restliche Gratiniermasse auf den Schnittflächen der Hummerhälften verteilen.

Die Hummer im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. grillen und sofort servieren. Dazu passen ein kalter Rosé und frisches Baguette.

Ein Rezept aus dem Buch: **Kreativer Ofengenuss** von Sven Christ, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag

