

Hummersalat mit Pfirsich

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 (je etwa 800 g) Hummer
- 2 Vanille-Schoten
- 100 g Butter
- 2 reife Pfirsiche
- 2 EL Mayonnaise
- 4 EL fettarmer Joghurt
- 2 EL Wermut
- 1 TL Estragon-Essig
- 20 g getrockneter Estragon
- 2 TL frischer Estragon
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL gekochte Sahne
- 2 Tomaten

Hummer abkochen. Die Schwänze abtrennen und mit Schale in einer Pfanne in Butter braten. Vanille-Schoten auskratzen und mit dem Mark in die Pfanne geben. Anschließend Hummerschwänze aus der Schale lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und an die Seite stellen.

Pfirsiche blanchieren, häuten und in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls beiseitestellen.

Für gekochte Sahne Schlagsahne aufkochen und reduzieren. Mayonnaise mit Joghurt, Wermut und Estragon-Essig in ein Gefäß geben und per Hand verrühren. Mit dem getrockneten und der Hälfte des frischen Estragons abschmecken. Tomatenmark, gekochte Sahne und Olivenöl dazugeben. Alles gut verrühren.

Die Hummer- und Pfirsichstückchen dazugeben. Tomaten in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem restlichen Estragon hinzufügen. Das Ganze zu einem leckeren Salat vermengen.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 04.09.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen