



Glasierter Hummerschwanz auf Kartoffel-Schnittlauch-Stampf mit Kaviar und Nussbutterschaum



 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
45min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Hummer Schwänze - mit Meersalzbutter, tiefgefroren	6 St.
Butter	120 g
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Milch	200 ml
Muskatnuss, gemahlen	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schnittlauch, frisch	1 Bund
Störkaviar	15 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, großer Topf, Schneebesen, Kartoffelstampfer, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, Zitruspresse

1. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20 Min. gar kochen.
2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Banderole und Folie von den Hummerschwänzen entfernen. In der Aluschale auf mittlerer Schiene ca. 20–25 Min. backen.
3. 50 g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen unter Rühren bräunen, bis sie goldbraun ist und nussig duftet. Sofort in ein Schälchen umfüllen, damit sie nicht weiter bräunt.
4. In einem zweiten Topf 2 EL Mehl in 20 g Butter anschwitzen, mit 100 ml Milch ablöschen und unter Rühren zu einer glatten Bechamelsauce kochen. Nussbutter unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer nur grob

zerstampfen, sodass noch einige Stücke erhalten bleiben. 50 ml Milch, 50 g Butter und Schnittlauch unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

6. Hummerschwänze aus dem Ofen nehmen, längs halbieren und mit der Buttersauce aus der Packung übergießen. 50 ml kalte Milch zur Nussbuttersauce geben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufschäumen, bis ein luftiger Schaum entsteht. Kartoffel-Schnittlauch-Stampf mittig auf Tellern anrichten. Je 3 Hummerschwanzhälften daraufsetzen. Mit etwas Kaviar garnieren und mit dem Nussbutter Schaum beträufeln.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	760 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	48 g