



Internationale Küche

Lobster Rolle

Zutaten

500-700 g gekochtes Hummerfleisch

60 g Sellerie geschnitten

Saft von einer Zitrone

nach Belieben Salz und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

4 Salatblätter nach Wahl

4 Hotdogbrötchen oder Baguette-Brötchen als Option

2 Teelöffel Butter

3-4 Teelöffel Mayonaise

Zubereitung

Nachdem Sie den Hummer gekocht haben, lösen Sie das Hummerfleisch aus Schwanz, Scheren und Körper und schneiden Sie kleine Stücke daraus.

Sie sollten final etwa 500g Hummerfleisch zur Verfügung haben. Stellen Sie das Fleisch in den Kühlschrank.

Drücken Sie das Hummerfleisch gut aus bis die enthaltene Flüssigkeit ausgetreten ist.

Mischen Sie das Hummerfleisch anschließend mit der Mayonaise.

Schneiden Sie die Sellerie in kleine Stücke und mischen Sie diese unter die Masse. Das Hummerfleisch sollte von der Mayonaise leicht bedeckt, aber nicht erdrückt sein.

Schmecken Sie den Hummersalat mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.

Decken Sie den Salat ab und lassen Sie ihn für mindestens 30 Minuten bis zu einigen Stunden im Kühlschrank ziehen.

Vor dem Servieren empfehlen wir Ihnen die Brötchen kurz anzuwärmen und leicht zu grillen, dann zu buttern und den Salat mit den Salatblättern darin anzurichten.

Die Lobster Roll kann optimal mit Pommes, Krautsalat oder alleine serviert werden.