Hummersalat

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Basilikumpüree 450g

Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Marinierte Tomaten 1000g

Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Zutaten

4

Für den Salat

- 2 Hummer
- 20 g Bresc Aio e lemone
- 12 kleine Romatomaten
- 12 Pariser-Kartoffeln
- 8 Stangen grüner Spargel
- 10 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- Pousse de blette (Mangold)
- Basilikumkresse
- Olivenöl

Für das toskanische Dressing

- 0,5 dl Weißwein
- 0,5 dl Wasser
- 1 dl Glace de Homard
- 15 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 10 g Gegrilde paprikapuree (gegrilltes Paprikapüree)
- 50 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)

Zubereitung

Ein großen Topf Wasser mit viel Salz zum Kochen bringen und die Hummer 3 Minuten kochen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Hummer halbieren und den Kopf putzen. Die Hummer beiseite stellen.
Spargel und Pariser-Kartoffeln al dente blanchieren. Mit einem Schuss Olivenöl und einem Esslöffel Basilikumpüree marinieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Dressing den Knoblauch in etwas Öl andünsten. Mit der Glace de Homard ablöschen und den Wein und das Wasser dazugeben. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen, um den Geschmack zu mildern. Das Paprikapüree, die Tomatenstücke und den Rest des Basilikumpürees hinzufügen, aber nicht mehr kochen lassen.
Den Grill oder Ofen auf 220 Grad vorheizen und mit der Aio e lemone den Hummer bestreichen. Die Hummer 5 Minuten im Ofen oder 2 Minuten unter dem Grill rösten und in der Zwischenzeit die Teller mit den anderen Zutaten anrichten.
Die Hummer auf die Teller legen und das Dressing darüber träufeln.
Mit der Kresse und dem Salat garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000