

## Marinierter Waltroper Spargel mit Hummermedaillons und Passionsfrucht-Vinaigrette

### Zutaten für 4 Personen

1 Stck Hummer (600–800 g)  
1 Stck Fenchel  
1 Stck Karotte  
3 Stangen Staudensellerie  
1 Stck junger Knoblauch  
1 Stck Lorbeerblatt  
3 Zweige Thymian  
Meersalz, weißer Pfeffer, Kardamom,  
Korianderkörner, Senfsaat

### Spargel

12 Stangen Spargel  
Salz, Zucker  
10 Stck Passionsfrüchte  
4 EL Spargelessig  
2 EL Olivenöl  
2 EL Nussöl  
2 EL Honig  
2 EL Spargelfond  
2 EL Hummerfond  
2 Zweige Basilikum  
Meersalz, weißer Pfeffer,  
Korianderkörner

### Salat

2 Packungen Shiso Kresse  
1 Packung Garten Kresse  
1 Handvoll gezupften Kerbel  
½ Kopf Frisée  
1 Bund Rucola  
1 Bund Löwenzahn

### Vinaigrette

2 EL Olivenöl  
1 EL Kräuterssig  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
Meersalz, schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

#### Marinierter Spargel

Die Stangen mit einem Schäler dünn und gleichmäßig schälen. In einem ausreichend großen Topf, Wasser zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker kräftig abschmecken. Die Spargelstangen darin kochen, bis Sie noch leichten Biss haben. Herausnehmen, aber nicht abschrecken.

#### Passionsfrucht-Vinaigrette

Die Passionsfrüchte halbieren und auskratzen. Mit dem Essig, dem Fond, Honig und den Gewürzen in einer Kasserolle kurz aufkochen. Den Basilikum zugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Jetzt mit einem weichen Schneebesen das Öl einrühren und durch ein feines Sieb auf den Spargel passieren.

#### Hummer

Einen ausreichend großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Gemüse grob in Würfel schneiden und in das Wasser geben. Die Gewürze und die Kräuter zugeben. Den Hummer kopfüber in das kochende Wasser eintauchen. Den Topf von der Flamme nehmen und den Hummer 6–7 Minuten in dem Wasser ziehen lassen. Wichtig ist, dass der Hummer nicht kocht. Das Eiweiß würde gerinnen und der Hummer würde trocken werden.

Danach den Hummer kalt abwaschen und ausbrechen. Das Fleisch portionieren.

#### Salat

Die Zutaten für das Dressing verrühren und abschmecken. Den Salat waschen und fein zupfen. Mit der Kresse mischen und alles zusammen mit der Vinaigrette vermengen.

#### Anrichten

Den Spargel auf Küchenpapier trocken tupfen und auf den Tellern anrichten. Etwas von der Vinaigrette in einer Pfanne leicht erwärmen und den Hummer darin ganz vorsichtig auf Temperatur bringen. Er darf nicht zu heiß werden, da er sonst zäh wird. Den Hummer auf dem Spargel anrichten und mit dem Salat garnieren.