

Rezeptvorschlag – Restaurant Mirabelle – Guy Reuge, Chef – Stony Brook, New York

## Hummer-Salat mit Mais und Avocado

### Zutaten:

2	Maiskolben frisch
1	1 Hummer, lebend (ca. 500g)
1	1 Avocado
1	1 rote Zwiebel
Handvoll	Basilikum
150 g	Joghurt
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Kräuter, beliebig
	Salz und Pfeffer

Hier geht es zum Interview mit dem Chefkoch:

<https://www.youtube.com/watch?v=QiCtp9b4NCo>

### Zubereitung:

Die Maiskörner mit einem scharfen Messer vom Maiskolben abtrennen. Die Körner in einer Pfanne mit etwas Öl rösten.

Einen Topf mit reichlich Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Den Hummer mit dem Kopf zuerst in das kochende Wasser geben. Noch einmal aufkochen und anschließend gar ziehen lassen. Den Hummer mit einem Gewicht von 500g circa 10 Minuten garen.

Währenddessen die Avocado in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel und das Basilikum fein hacken und mit dem gerösteten Mais in eine Schüssel geben und vermengen.

Für die Zitronen-Joghurt Vinaigrette den Joghurt mit Zitronensaft und Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salatmischung zusammen mit dem Hummer anschaulich auf dem Teller anrichten und final mit der Vinaigrette garnieren.



**Für weitere Pressinformationen über Long Island wenden Sie sich bitte an:**

**Jessica Schnehage**

Junior PR-Manager

Kaus Media Services

Mail: [Jschnehage@kaus.net](mailto:Jschnehage@kaus.net)

Fon: +49 511 890 899 51

[www.kaus.net](http://www.kaus.net)

**Discover Long Island**

**Pressekontakt:** c/o Kaus Communications Limited • Sophienstraße 6 • 30159 Hannover

Tel. +49(0)511 – 899 890 51 • Fax +49 (0) 511 – 899 890 69

E-Mail: [longisland@kaus.net](mailto:longisland@kaus.net) • [www.discoverlongisland.com](http://www.discoverlongisland.com) • [www.kaus.net](http://www.kaus.net)