

Hauptgerichte Fisch

HUMMER MIT GEMÜSESPAGHETTI

4 Möhren	Gemüse in feine Streifen schneiden.
3 kl. Stangen Lauch	Ingwer, Zitronengras und 1/2 Chilischote sehr fein würfeln.
2 kl. Stangen Zitronengras	Gemüse mit dem Ingwer, Zitronengras und der 1/2 gewürfelten Chillischote in einem Wok mit Sesamöl andünsten,
1 Stück Ingwer	mit 1 El. Sojasauce, Sake kurz garen.
1 kl. Chillischote	Parallel den Hummer in einem Sud mit 1 l Wasser, 1 EL. Sojasauce, Sake einem Stück Ingwer und der halben Chilischote kurz garen.
3 El. Sojasauce	
100 ml Sake	(Je nach Größe, er sollte dabei nicht trocken werden, ca. 5 Min.)
100 ml Noilly Prat	
2 El. Sesamöl	Den Hummer herausnehmen, halbieren, mit einer Mischung aus 1 El. Sojasauce, 1 El. Noilly Prat und Wasabi betröpfeln, mit der offenen nach unten auf das Wokgemüse legen.
1 Teel. Wasabipaste	
	Ca. 3 Min. im zugedeckten Wok ziehen lassen.
1 Hummer	