

Čištění humra

Pokud čistíte a krájíte živého humra, schovejte si jeho játra a jikry (budou černé), které můžete použít do omáčky, másla nebo nádivky. Hlavu, tělo a nohy můžete uložit k rybímu masu na vývar.



1 Gumové pásky kolem klepet ponechte na místě. Položte humra naplocho na pracovní plochu a pevně ho přidržte. Bodněte humra hrotem velkého kuchařského nože do hlavy, čímž ho zabijete, pak dokončete řez kolmo dolů a rozdělte hlavu napůl.



2 Klepeta kroucením odlomte, nebo – pokud je to nutné – odřízněte kuchařským nožem.



3 Přidržte tělo a hlavovou část v jedné ruce a druhou rukou uchopte ocasní část. Kroucením je oddělte.



4 Lžící vyjměte játra a případné jikry z hlavové a ocasní části a uschovejte je. Ocasní část a klepeta jsou nyní připraveny k vaření.

Krájení humra

K rozkrojení velkého humra napůl potřebujete velký a těžký kuchařský nůž a pořádnou sílu. Při řezání humra pevně přidržujte. Poloviny pak můžete grilovat tak, jak jsou, nebo použít pro přípravu humrového thermidoru (směs vařeného humřího masa, žloutků a koňaku či brandy, kterou se nadívá humří krunýř – pozn. překl.).



1 Přidržte humra rovnoběžně s hranou prkénka a zabijte ho (viz předchozí stranu). Humr pak již nebude nic cítit, ale dokud ho neuvaříte, buďte připraveni, že se bude škubat.



2 Otočte humra obráceně, rychle mu srovnejte ocas a pevně ho přidržte u podložky za hřbet. Pak pokračujte od místa prvního řezu k ocasu a rozkrojte humra na dvě poloviny.



3 Lžičkou vytáhněte jikry a játra, které můžete použít pro jiné pokrmy. Vyhodte vše, co má zelenobéžovou barvu. Uvařte očištěného humra v krunýři – bude mít šťavnatější maso.



Vyzkoušejte

Ocasy a klepeta můžete povařit v bujónu a servírovat studené s majonézou, nebo je podusit s bylinkami a servírovat ve vývaru. Před podáváním rozdrťte klepeta.

Rozpůleného humra (viz obrázek vlevo) pečte rozkrojenou stranou dolů na horké pánvi nebo na grilu a servírujte s čtvrtkami citronu. Nebo je můžete obrátit, položit pod rozpálený gril a polít smetanovou parmazánovou omáčkou. Můžete použít i vejce.