Homártál kaviáros tojással és zellersalátával – készítette Piri István mesterszakács

Hozzávalók:
1 fagyasztott homár (persze friss is lehet, de ahhoz nehezebb hozzájutni), 20 dkg vegyes zöldség, kis darabka zeller, néhány ág petrezselyem, arasznyi póréhagyma, 1 citrom, 1 dl fehérbor, só, 1 mokkáskanál köménymag
a zellersalátához:
50 dkg fagyasztott zellerkocka (természetesen friss fölkockázott zeller is lehet), só, 15 dkg kész majonéz, 1 evőkanál citromlé, 1 evőkanál mustár, 1 kiskanál porcukor,
1 paradicsom
a kaviáros tojáshoz:
2 főtt tojás, 5 dkg kaviár, 2-3 dkg vaj, fél citrom
a tál díszítéséhez:
néhány szelet szarvasgomba vagy fekete olajbogyó, 1 fej fodros saláta, 1 citrom, 3-4 tulipánpaprika (ez el is hagyható)

1. A fagyasztott homárt szobahőmérsékleten fölengedjük, majd egy akkora deszkára kötözzük, amekkorára éppen ráfér. Erre azért van szükség, hogy főzés közben a rák ne ugorjon össze, formáját megtartsa. Egy akkora lábasban, amibe majd a homár deszkástul belefér vizet forralunk, a megtisztított, hasábokra vágott zöldséget és zellert beledobjuk, ahogyan a petrezselymet, a hosszában fölszeletelt pórét meg a karikákra vágott citromot is. A borral ízesítjük, kb. 1 kiskanál sót beledobunk, a köménnyel fűszerezzük.
2. A deszkára kötözött homárt belefektetjük úgy, hogy a víz a rákot teljesen ellepje. Gyöngyöző forralással kb. 10 percig főzzük. A friss homárt – ami még szürke páncélban díszeleg – ugyanígy főzzük meg, de elkészítéséhez kétszer annyi idő, kb. 20 perc szükséges. Ha kész, a lábasból kiemeljük, és megvárjuk, amíg kihűl.
3. A rákot tiszta konyharuhára fektetjük, ollóval a rákhús és a páncél között haladva a farokrészt a fejéig mindkét oldalon végigvágjuk, így húsa egészben kiesik a burkából, csak az alsó részét, ahol a homár kis lábai vannak, kell lefejteni róla.
4. A rákhús felső részét hosszában, nem túl mélyen bevágjuk. Így láthatóvá válik egy vékony fekete csík, a homár bélcsatornája, amit hústűvel kiszedünk. A rákhúst ezután leöblítjük, fölszeleteljük, félretesszük.
5. A rákollók értékes húsához úgy juthatunk hozzá, hogy speciális rákbontóval megtördeljük

az ollókat, és a csontot eltávolítjuk. Ám ilyen eszköz híján sem kell elkeseredni. Szárnyasollóval bevágjuk a páncélt a csücskénél, majd éles kiskéssel vagy kisollóval körben felnyitjuk. Ez a művelet pontosan olyan, mintha konzervnyitó nélkül, késsel bontanánk konzervet. Ha ügyesek voltunk, a rákhús egyben kiesik az ollóból.
6. A zellerkockát enyhén sós vízben megfőzzük, leszűrve hűlni hagyjuk. A majonézt a citromlével, a mustárral és a porcukorral ízesítjük, a zellert beleforgatjuk. Külön tálkában, csíkokra vágott paradicsommal díszítve tálaljuk a homárhoz.
7. A főtt tojásokat hosszában kettévágjuk, és „megtalpaljuk" – vagyis aljukból egy-egy vékony szeletet levágunk, hogy a tálon majd biztosabban álljanak. Sárgájukra kiskanállal kaviárt halmozunk. A vajat kikeverjük, kis lyukú csillagcsővel ellátott habzsákba töltjük, és a kaviár köré nyomjuk. Apró cikk citrommal díszítjük.
8. A rák páncélját tálra rakjuk. Két ollójának húsát a fejéhez támasztjuk, ahogyan eredetileg is volt. A hátára, a farokrészre kerülnek szép sorban a farokhús szeletei. Ezek közét szarvasgomba- vagy fekete olívabogyó-szelettel szokás díszíteni. A kaviáros tojásokat körérakjuk, végül a salátalevelekkel és a citromcikkekkel díszítjük. Amikor a fotó készült, éppen lehetett kapni úgynevezett tulipánpaprikát, ami gyönyörűen mutat, de persze el is hagyható.

Jó tanács
– A homár igazi ínyencség, de bizony nincs sok hús benne. Egy 50 dekás példányból körülbelül 10 dkg hús nyerhető, ami csak két személyre, előételnek elegendő.
– Ha elfogyott a sok finomság, a rákpáncélt mossuk meg, törölgessük szárazra és fagyasszuk le. Nagyszerű lesz hallevesbe (lehetőleg vegyes tengeribe), nemcsak ízt, hanem egy kis színt is ad neki.
– A homár páncélja nemcsak leves ízesítésére jó, hanem rákvaj is készülhet belőle. Ehhez a csontokat mozsárban összetörjük (nem kell túl apróra), majd 10-12 deka vajon 3 percig pirítjuk, utána leszűrjük. Ha kihűlt, kenyérre kenve is kitűnő csemege, de különféle mártások alapja, ízesítője is lehet.
– Majonézes zellersaláta helyett majonézes rák- vagy fürjtojássalátát is kínálhatunk hozzá köretnek.

2 főre
Elkészítési idő: kb. 2,5 óra
Egy adag: 826 kcal