



Zutaten

- 2 Hummer zu je 600 g
- 1 TL Kümmel, Anis
- ½ Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 4 l Wasser mit Kümmel, Gemüse, Salz und Anis zum Kochen bringen. Den Hummer kopfüber in das Wasser geben und circa 3-4 Minuten kochen lassen. In Eiswasser legen und anschließend das Schwanzstück ausdrehen und in der Schale längs halbieren und den Darm entfernen. Den restlichen Hummer ausbrechen.

Hauptgang, Vorspeise

Sautierter Hummer mit Safransauce

Entdecken Sie unser Rezept für saftigen Hummer in Safransauce. Kochen Sie mit uns und genießen Sie ein Festmahl! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird's gemacht:

1. Scheren und Kleinteile vorsichtig im Hummerfond mit etwas Butter erwärmen, bitte nicht kochen lassen.
2. Den Hummerschwanz kurz in einer Pfanne mit Olivenöl erwärmen.