

Zutaten

- 1 Hummer
- 1 l Gemüsebrühe
- 1/2 Stange Lauch
- 1/4 Sellerieknolle
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Tomatenmark
- 2 cl Cognac
- 200 ml Sahne
- 200 g Spinat
- 1 Schalotte fein gewürfelt
- 15 g geröstete Pinienkerne
- Salz, Muskat

Hauptgang

Hummer & Krustentierschaum

Entdecken Sie unser köstliches Hummer & Krustentierschaum Rezept. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. weiße Pfefferkörner Thymianzweig Lorbeerblatt Petersilienstiele Zitronensaft Cayenne Pfeffer
2. Den Hummer für ca. 5-6 Minuten in Salzwasser kochen, dann kalt abschrecken und ausbrechen. Die Schalen in Olivenöl anschwitzen, dann die Gemüsewürfel, die Zwiebeln und die Knoblauchzehe hinzugeben. Mit Tomatenmark glasieren und dem Cognac ablöschen. Gemüsebrühe auffüllen, Kräuter und Gewürze hinzugeben und für ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Passieren, Sahne hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Zum Schluß mit Salz, Cayenne Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den gekochten Hummer in kleine Würfel schneiden.
3. Butter im Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Dann den Spinat hinzugeben, zum Schluß die Pinienkerne. Mit Salz und Muskat abschmecken. Spaghettini kochen und mit dem kleingeschnittenen Hummer und dem Spinat mischen. Sauce angießen.