

Zutaten

- Für den Hummerfond:
- 1 Hummer
- 1l Gemüsebrühe
- ½ Stange Lauch
- ¼ Sellerieknolle
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark
- 2cl Cognac
- 200ml Sahne
- weiße Pfefferkörner, Thymianzweig, Lorbeerblatt, Petersilienstiele
- Salz, Zitronensaft, Cayenne Pfeffer

Suppen

Hummer

Entdecken Sie unser köstliches Hummer-Rezept! Perfekt für Feinschmecker. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Hummer für ca. 5-7 Minuten sprudelnd-kochendem Wasser kochen, dann kalt abschrecken und ausbrechen. Die Schalen trocken rösten. Dann die Gemüsewürfel, die Zwiebeln und die Knoblauchzehe hinzugeben. Mit Tomatenmark glasieren und dem Cognac ablöschen. Gemüsebrühe auffüllen, Kräuter und Gewürze hinzugeben, für ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Passieren und auf die Hälfte reduzieren lassen. Zum Schluß Sahne hinzugeben und mit Salz, Cayenne Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.