

Zutaten

- Für den Fond:
- 2 Hummer
- 1 l Gemüsebrühe
- 1/2 Lauchstange
- 1/4 Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark
- 2 cl Cognac
- 200 ml Sahne
- 1 TL Weiße Pfefferkörner, 2 Lorbeerblatt, 1 Sternanis
- Salz, Zitronensaft, Cayenne Pfeffer
- Für das Risotto:
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe,
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Krustentierfond
- 80 g Risottoreis
- 40 g Parmesan
- 20 g Butter
- 100 ml trockener Weißwein

Hauptgang

Risotto vom Hummer

Entdecken Sie unser köstliches Risotto vom Hummer! Lernen Sie in unseren Kochateliers, wie Sie dieses Meeresgericht perfekt zubereiten. Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Hummer für ca. 7 Minuten in Salzwasser kochen, dann kalt abschrecken und ausbrechen. Dafür Hummerschwanz und -scheren öffnen und das Fleisch herausnehmen.
2. Gemüse, Knoblauch und Zwiebel schälen und würfeln.
3. Die Hummer-Schalen in einem großen Topf mit etwas Öl rösten, dann gewürfeltes Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben.
4. Tomatenmark und Gewürze hinzugeben und rösten. Mit Cognac ablöschen, Gemüsebrühe auffüllen und für mindestens 30 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Anschließend den Hummerfond durch ein Sieb in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Sahne hinzugeben und mit Salz, Cayenne Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
6. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem großen Topf mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen, den Reis dazu geben und weiter angehen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen, danach abwechselnd mit Krustentierfond und Gemüsebrühe auffüllen. Wenn der Reis nach ca. 20 Minuten gar ist, mit Butter und Parmesan verfeinern und mit Salz und

• Salz und Pfeffer	Pfeffer abschmecken.