

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 - 1 Minute pro 100g Hummer - 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

Sautierter Hummer

Entdecken Sie unser Rezept für sautierten Hummer und beeindrucken Sie Ihre Gäste! Kochen Sie mit Kochateliers und genießen Sie festliche Momente.

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.