



Champagnerschaumsüppchen mit Hummer und Blätterteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Aus der Sterneküche, ein edle, delikates Süppchen für den besonderen Anlass

Zutaten

- 1 - 2 frisch gekochte, ausgebrochene Hummer à 400g Lebendgewicht
- 1 kleines Päckchen Fertig-Blätterteig als gutes Convenience Produkt
- 1/2 l kräftiger Fischfond
- (Selber gekocht oder als gutes Convenience Produkt)
- 1/4 l neutral gekochter Rindfleisch oder Hühnerfond
- 1/2 Flasche Champagner/Sekt Brut
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraiche
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 1/2 Chili Schote, fein gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch in feinen Ringen
- Etwas Staudensellerie in Scheiben
- 1 - 2 Schalotten in Streifen geschnitten
- Etwas Zitronengras mit dem Messerrücken gedrückt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Suppenansatz:

Schritt2

Die Schalotten, Chilischote, das Zitronengras und das vorbereitete Gemüse, in Butter glasig anschwitzen und 2 El Mehl dazu geben.

Schritt3

2 - 3 min. „ausschwitzten“ ohne Farbe nehmen zu lassen.

Schritt4

Mit dem Fischfond und Fleisch bzw. Hühnerfond aufgießen, und

Schritt5

ca. 10 min leise köcheln lassen.

Schritt6

Die Sahne und Crème fraiche zufügen, danach durch ein feines Küchensieb oder Passiertuch abseihen.

Schritt7

Erst jetzt den Champagner dazu geben und mit einigen kalten Butterwürfeln „aufmixen“, nachschmecken.

Schritt8

Die Einlage:

Schritt9

Den frisch gekochten, ausgebrochenen Hummerschwänze und Scheren für die Einlage in gut erkennbare Stücke / Medaillons schneiden, etwas pfeffern, in den Suppentassen verteilen und die Suppe einfüllen.

Schritt10

Die Vorbereitung der Tassen und des Blätterteigs:

Schritt11

Die Ränder der Suppentassen mit etwas „verklappertem“ Eiweiß dünn einstreichen.

Schritt12

Den Blätterteig etwas dünner rollen und stramm über die Suppentassen geben, gut andrücken.

Schritt13

Überstehenden Teig abschneiden und mit Eigelb (mit wenig Wasser versetzt) einstreichen.

Schritt14

Erst jetzt einige kleine Löcher in den Teig stechen, damit Feuchtigkeit entweichen kann und der Teig sich nicht aufbläht.

Schritt15

Für 8 - 10 min. in den in den auf 180° C vorgeheizten Backofen stellen und appetitlich, goldbraun überbacken.

Schritt16

Sofort servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** aus der sterneküche, ostern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagnerschaumsueppchen-mit-hummer-und-blaetterteig/>