

# Feines Hummerragout in der Blätterteigpastete mit Trüffelspänen.

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das edle, aber gut vorzubereitende Vorgericht für den besonderen Anlass

## Zutaten

- Für den Hummer:
- 2 lebende Hummer à 400 - 450 g
- Etwas Suppengrün aus Sellerie, Porrée und 1 Möhre
- Salz und etwas Kümmel
- 4 schöne, gleichmäßige Blätterteigpasteten ( Von einem guten Bäcker)
- Für den Ragout Ansatz:
- 20 - 25 g Trüffel
- 1/4 l guter Hummerfond
- (siehe auch meine Beschreibung Hummerfond oder eben ein Convenience Produkt)
- 30 g Hummerbutter zur Geschmacksverstärkung
- 250 g feste, weiße Champignons
- 1 fein geschnittene Schalotte
- 2 cl Cognac
- 4 cl trockener Weißwein
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 1/2 Becher Sahne
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kochen des Hummers:

### Schritt2

Die frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser" das mit Möhren,

Lauch, Zwiebeln, Petersilie und Kümmel versetzt ist.

### **Schritt3**

Den Topf zurückziehen und alles nur noch 7 - 8 min. "simmern " lassen, keinesfalls übergaren.

### **Schritt4**

(Das ausgebrochene Fleisch sollte leicht glasig sein, denn es gart in der Soße noch etwas nach)

### **Schritt5**

Das Ausbrechen des Hummers:

### **Schritt6**

Die Hummer heraus nehmen, etwas auskühlen lassen; die Scheren und Beine entfernen, abbrechen.

### **Schritt7**

Die Hummerkörper mit einem großen Küchenmesser teilen, halbieren, und den pergamentartigen Magen entfernen.

### **Schritt8**

(Er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten) Die Schalen verwahren, eventuell weiter verwenden.

### **Schritt9**

Die Hummerzangen an ihrer dicksten Stelle beidseitig leicht anschlagen, nicht durchschlagen; nur soweit, das man die Schere aufbrechen kann und das Fleisch problemlos heraus bekommt.

### **Schritt10**

Ebenso entfernt man die Spitzen der Beinchen, indem man sie abtrennt (Sie enthalten auch etwas Fleisch, ist aber recht mühselig)

### **Schritt11**

Die nunmehr ausgebrochenen Hummer, (Schwanz und Zangen) in große Würfel schneiden. Mit dem Kleinfleisch vorerst an die Seite stellen, etwas pfeffern und mit Cognac marinieren.

### **Schritt12**

Der Soßenansatz:

### **Schritt13**

Die gewürfelten Zwiebeln mit den gewaschenen, geviertelten Champignons in wenig Butter glasig angehen lassen und zur Geschmacksverstärkung ca. 20 g Hummerbutter und einen El Mehl dazu geben, gut verrühren.

#### **Schritt14**

Mit dem Cognac flambieren und mit dem Hummerfond und dem Weißwein aufgießen, glatt rühren.

#### **Schritt15**

Alles 5 - 6 min. auskochen lassen, Sahne und Crème fraiche dazu geben.

#### **Schritt16**

Mit Cayenne und etwas angerührtem, englischen Senf pikant nachschmecken.

#### **Schritt17**

Das Hummerfleisch nur noch erhitzen, keinesfalls mehr kochen lassen.

#### **Schritt18**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt19**

Das Hummerragout üppig in die vorgewärmten Pasteten geben.

#### **Schritt20**

Gern kröne ich Alles mit 1 EL Sc. Hollandaise und einem Dill Sträußchen.

#### **Schritt21**

Wenn es ganz toll und edel werden soll, mit einigen gehobelten Trüffelspänen.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** blätterteigpastete, edel, gut vorzubereiten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-hummerragout-in-der-blaetterteigpastete-mit-trueffelspaenen/>