

Grünes Spargelschaum Süppchen mit frischem Hummer

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Saisonal, sicherlich nicht für jeden Tag, edel, einfach köstlich

Zutaten

- 500 g grüner Spargel
- 1 frischer, lebender Hummer à 300-350g
- (geht natürlich auch mit einem gekauften, gegarten Hummer)
- 500 ml Rinder - oder Kalbfleischfond aus dem Supermarkt
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Becher Sahne
- 30 - 40 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kochen des Hummers:

Schritt2

Den frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser", geben, das mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersiliestängel und Kümmel versetzt ist.

Schritt3

Danach sofort zurückziehen und nur noch „simmern“ lassen,

Schritt4

Die Garzeit pro kg Gewicht ca. 15 - 18 min.

Schritt5

Den Hummer heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und wie folgt vorbereiten / aufschlagen:

Schritt6

Das Aufschlagen des Hummerkörpers:

Schritt7

Zunächst ie Scheren und Beinchen abbrechen. Den verbliebenen Hummerkörper mit einer stabilen Küchen - oder Geflügelschere seitlich von unten aufschneiden und den Panzer entfernen,

Schritt8

So erhält man in Gänze den Hummerschwanz und kann schöne Medaillons schneiden.

Schritt9

Oder, mit einem großen Küchenmesser zunächst oberhalb des Schwanzes zum Kopf hin teilen, und dann das Gleiche noch einmal zum Schwanz hin; halbieren.

Schritt10

So kann man eben weniger große und schöne Medaillons schneiden.

Schritt11

Dias Aufschlagen der Scheren:

Schritt12

Mit einem großen Küchenmesser von zwei Seiten anschlagen, aber nicht durchschlagen, so dass man das Scherenfleisch unversehrt entnehmen kann.

Schritt13

Der Ansatz:

Schritt14

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, etwa 1 cm auf gleiche Größe kappen. Die Spitzen, ca. 3 cm für die Einlage abschneiden und separat kochen.

Schritt15

Die Spargelschalen und die gekappten Enden zunächst mit wenig kaltem Salzwasser und einer Prise Zucker 3 - 4 min.auskochen, anschließend passieren.

Schritt16

Den Spargel nunmehr in grobe Stücke schneiden und im Spargelfond weich kochen.

Schritt17

Anschließend mit dem Küchenmixer pürieren, durch ein Küchensieb streichen. Mit dem Rinder - oder Kalbfleischfond und der Sahne mischen und 5 - 6 min. leise reduzieren lassen.

Schritt18

Mit dem Weißwein und etwas Zitrone, Salz, Pfeffer und einem „Strich“ Muskatnuss nachschmecken.

Schritt19

Danach mit etwas kalter Butter schaumig aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die aufgeschäumte Suppe in vorgewärmten Tellern portionieren und die Spargelspitzen sowie das Hummerfleisch dekorativ verteilen.

Schritt22

Gern reiche ich dazu ein warmes Mini - Blätterteig Croissant

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** edel, köstlich, nicht für jeden tag, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruenes-spargelschaum-sueppchen-mit-frischem-hummer/>