



Hausgemachter Hummerfond

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Hummerfond ist die edle Basis für viele klare und gebundene Suppen und Soßen

Zutaten

- 500 - 600 g Hummer, Krebs oder Langustenschalen, gut getrocknet
- 1 l Fischfond (siehe auch meinen Fischfond oder als Convenience Produkt)
- 50 g Hummerbutter (zur Geschmacksverstärkung)
- 4 cl Cognac oder Weinbrand
- 1/4 trockener Weißwein
- 1 El Tomatenmark
- 1/2 Zitroneschale
- 1 Stange Porree in groben Stücken
- 1 Möhre in groben Stücken
- Etwas Staudensellerie in groben Stücken
- 2 Zwiebeln in groben Stücken
- 1 Lorbeerblatt
- 6 - 8 gestoßene Pfefferkörner
- 1/4 fein geschnittene Chili Schote
- Eine fein geschnittene Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- Etwas Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Schalen auf einem Backblech des Backofens für 30 min. bei 120° C trocknen. Anschließend grob stoßen, zerkleinern und in heißem Öl zunächst anschwitzen. Die Hummerbutter, das Röstgemüse / "Mirepoixe", Tomatenmark und die Gewürze dazu geben. 3 - 4 min. zusammen rösten und mit dem Cognac flambieren.

Schritt3

Mit dem Weißwein und dem Fischfond aufgießen. 30 min. leise auskochen lassen, anschließend durch ein feines Küchensieb oder Tuch passieren.

Schritt4

Das Fett, die Hummerbutter separat abschöpfen, erneut erhitzen, und leise die Flüssigkeit heraus kochen,.

Schritt5

Verwahren oder für den Ansatz der Crème Suppen - oder Soße verwenden.

Schritt6

Schlussbemerkung.

Schritt7

Der so entstandene, gepflegte Fond von Schalentieren ist die Basis für die verschiedensten Zubereitungen wie:

Schritt8

Klare Hummersuppe/Consommè

Schritt9

(noch einmal mit Gemüse und Klärfleisch anzusetzen)

Schritt10

Gebundene Hummersuppe (Bisque de homard) oder Hummer oder Krebssoße (mit Sahne, Crème fraiche, Cognac und Gewürzen reduzieren)

Schritt11

Darüber hinaus für: Ragouts, Pastetenfüllungen oder Schaumbrote .

Schritt12

Nur ein wirklich gut gekochter Grundfond, garantiert ein erstklassiges Endergebnis!

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** edel, hausgemacht, hummerfond, nicht für jeden tag, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausgemachter-hummerfond/>