



# 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 / "Mirepoix", 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/>