

Hummer frisch gekocht mit zwei Soßen



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

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

Die klassische, unverfälschte Art einen frischen Hummer zu genießen

Zutaten

- 2 Stück Hummer à 400 - 450 g (norwegische, lebend)
- Suppengrün (aus: Möhren, Lauch, Zwiebeln und Petersilienstengel)
- Kreuzkümmel
- Gedrückte Pfefferkörner
- 250 g Markenbutter
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 El guter Tomatenketchup
- 2 El Estrago (Essig-Gemisch)
- 1 El Wasser
- 4 Eier
- Cayennepfeffer
- Speisesalz

Zubereitungsart

Schritt1

Hummer kochen:

Schritt2

Die frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes" Salzwasser, mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersilie und Kümmel versetzt. Den Topf zurückziehen und nur noch „simmern“ lassen

Schritt3

(Pro kg Gewicht ca. 18 - 20 Minuten)

Schritt4

Hummer ausbrechen:

Schritt5

Die Hummer heraus nehmen, flach auf ein Tranchierbrett legen, Scheren und Beine entfernen, abbrechen, Mit einem großen Küchenmesser unterhalb des Kopfes einstechen und zum Schwanz hin teilen, halbieren, ebenfalls zum Kopf hin. Den pergamentartigen Magen entfernen. (Er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten).

Schritt6

Das grünliche "Corail", die so genannte "Nahrungsreserve", kann man durchaus mit essen, sonst auch das entfernen.

Schritt7

Die Hummerzangen ebenfalls an ihrer dicksten Stelle beidseitig anschlagen, nicht durchschlagen. Nur soweit, das der Gast das Fleisch problemlos heraus bekommt.

Schritt8

(Ebenso entferne ich die Spitzen der Beinchen, indem man sie abtrennt, denn sie enthalten auch etwas Fleisch, ist aber sehr mühselig)

Schritt9

Der Ansatz für 2 Soßen:

Schritt10

Für die zerlassene, geklärte Butter zunächst erhitzen, klären, damit sich die enthaltene Molke absetzt.

Schritt11

Die 4 Eier trennen und Eigelbe salzen, pfeffern und mit dem Estragonessig und 1 El Wasser auf

einem heißen Wasserbad intensiv 5 - 6 min. aufschlagen.

Schritt12

Die Eigelbe gut ausgaren, damit sie ihre Bindefähigkeit entwickeln können.

Schritt13

Nunmeht zunächst tropfenweise, später, wenn die Bindung da ist, die geklärte Butter in größerer Menge unterrühren.

Schritt14

Die Soße teilen und für die Sc. Mousseline die Sahne locker unterheben. Die Soße Choron mit dem Tomatenketchup und etwas Cayenne herzhaft abschmecken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die noch warmen Hummer, die angeschlagene Zangen und Beinchen mit / auf bunten Blattsalaten anrichten und mit einem Zitronen - Stern garnieren. Die Soßen à part reichen, sowie etwas frz. Baguette oder Melba Toast dazu stellen..

Schritt17

So vorbereitet und serviert, kann der Gast den Hummer problemlos und ohne ein spezielles Hummerbesteck genießen.

Schritt18

Auch eine Fingerbowle ist entbehrlich..

Schritt19

.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** corail, edel, hummer ausbrechen, hummer kochen, klassisch, naturbelassen, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-frisch-gekocht-mit-zwei-sossen/>