Hummer in Kräuter-Rotwein-Butter

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });

Hummer gilt bei richtiger Zubereitung als edle Delikatesse und zaubert ein **Gefühl von Luxus** auf den Teller, Ob gegrillt, gekocht, als warme Vorspeise oder kalte Vorspeise, als Hauptgericht, Fingerfood oder Einlage – das Kurstentier ist in all seiner Vielfältigkeit ein köstliches Ereignis und etwas ganz Besonderes, das man zu schätzen wissen muss. Insbesondere die Kräuter-Rotwein-Sauce harmoniert hier herrlich-exquisit.

Hummer isst man in der Regel nicht jeden Tag und dementsprechend ist er, als **kulinarische Rarität**, welche Sternehotels und Edelrestaurants vorbehalten ist, entsprechend teuer. Die Qualität zeichnet sich wie üblich durch die Frische der Produkte aus. Unser Chefkoch Fritz Grundmann rät vehement davon ab, vorgekochten Hummer in einem Eisblock zu kaufen. Dieser ist meistens übergart, ausgelaugt, strohig und ohne jeden Geschmack. Viele Hobbyköche trauen sich nicht so gern an frische, lebende Hummer in der eigenen Küche heran. Hier achtet unser Chefkoch darauf, die Vorgehensweise kleinschrittig zu erklären. Die Zubereitung ist einfach, verständlich und nachvollziehbar, sodass dem Krebstier aus der eigenen Küche nichts mehr im Wege steht. Alles

Wissenswerte über das Krustentier finden Sie außerdem in unserem ausführlichen Blogbeitrag „Hummer kochen“.

Zutaten

- Für den Hummer: 2 lebendfrische Hummer à 450 g – 500 g (Ev. etwas größer)
- 300 g Suppengrün aus: Möhre, Knollensellerie, Zwiebeln, Porrèe, Petersilienwurzel und / oder Petersilien Stängel, 1 Lorbeerblatt, 5 – 6 gedrückte Pfefferkörner, ½ Tl Kümmel, Salz
- Für die Rotwein – Butter: 1 ml trockener Rotwein
- 2 – 3 kleine Schalotten, fein gewürfelt
- Je 30 g gehackte Petersilie, Kerbel und Kresse
- 200 g kalte Butter in Stücken
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zubereitung des Hummers: Zunächst einen ausreichend großen Topf Salzwasser, mit dem Suppengrün und den Gewürzen zu einem geschmackvollen Sud ca. 5 min. kochen lassen.

Schritt2

Die noch lebenden Hummer in das sprudelnde Wasser geben. Kurz wieder aufkochen, den Topf zurück ziehen und am Herdrand ca. 15 min. leise ziehen lassen. Ganz wichtig, den Hummer nicht zu übergaren, saftig halten, heraus nehmen, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Danach die Scheren und Beine abdrehen, die Scheren hochkant, mit einem schweren Messer anschlagen, aber nicht durchschlagen. Das Fleisch entnehmen und in grobe Stücke schneiden.

Schritt4

Die Hummerkörper in der Mitte einstechen und nach vorn, dann nach hinten durchschneiden. Zuerst das Corail (Nahrungsreserve) entfernen und entsorgen, das Fleisch vorsichtig aus dem Schwanz lösen, ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Die Schalen auslaufen lassen, sie werde zum Anrichten noch benötigt.

Schritt5

Die Kräuter-Rotwein-Butter: Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen und mit dem Rotwein aufgießen. Auf die Hälfte einkochen lassen und die Kräuter dazu geben. Die Butterwürfel mit dem Schneebesen stückweise unter rühren, es soll eine schmackhaft – buttrige Emulsion entstehen.

Schritt6

Nachschmecken und die Hummerstücke wieder dazu geben, nicht mehr kochen lassen. In den Hummerschalen aufteilen und sofort servieren

Hummer in Kräuter-Rotwein-Butter: Leckere GekonntGekocht Hummer-Rezepte

Über die Zubereitung von frischem Hummer gibt es seit Jahren eine hitzige Diskussion. Dies ist dem Umstand geschuldet, dass das Krustentier wohl eines der letzten Tiere ist, welches in der Küche stirbt. Tierschützer kämpfen weltweit für ein Verbot, Hummer lebend kochen zu dürfen. In den Sterneküchen und Edelrestaurants geht es vor allem um die **Erhaltung der Frische**, denn das Krebstier verdirbt sehr schnell. Laut Verordnung muss das Wasser stark kochen, nur so darf das Krustentier zubereitet werden.

Die **Frage nach der Qual der Tiere** soll hier nicht beantwortet werden. Interessant ist aber das Wissen um die Einordnung. Das Krebstier gehört zur **Gruppe der „Arthropoden“** und ist damit sehr nah mit Kellerasseln und Insekten wie Fliegen und Käfern verwandt. Das Nervensystem ist vergleichbar mit dem eines Grashüpfers. Die vergleichsweise kleine Anzahl an Nervenzellen dient in der Forschung als Begründung für ein niederes, oder nicht vorhandenes Schmerzempfinden.

Geht es um den Geschmack, herrscht Einheit unter Gourmets: Am besten schmeckt der Hummer, wenn er frisch in den Kochtopf kommt und frisch gegart ist. Am Ende ist es jedem selbst überlassen, wie er das Krustentier zubereitet. Bei GekonntGekocht finden Sie viele leckere Rezepte. Wie wäre es beispielsweise mit einer klassischen kalten „Hummercocktail“-Vorspeise? Oder einem besonders edlem Klassiker für den besonderen Anlass, einem „Newborg-Hummer“? Geben Sie einfach Hummer ins Suchfeld ein und lassen sie sich von den Klassikern bis hin zu modernen, raffinierten Gerichten inspirieren.

Rezeptart: Partyrezepte, Schalen- und Krustentiere, Soßen, Warme Fischgerichte, Warme Vorspeisen **Tags:** ausgefallen, edel, hausgemacht, hummer, stimmig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-kraeuter-rotwein-butter/