



Hummer - Krebsbutter / Hummerfond

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Alles in einem Arbeitsgang, Hummerbutter und Hummerfond zur Herstellung einer Hummersuppe

Zutaten

- 800 g getrocknete Hummer - Garnelen - oder Krebschalen
- 1000 g Butter
- 300 ml Fischfond
- 200 ml trockener Weißwein
- 4 El Cognac oder Weinbrand zum Flambieren
- 200 g helles Suppen / Röstgemüse, grob gewürfelt aus:
- Zwiebeln, Knollensellerie, Möhren, Porree
- 50 g Tomatenmark
- 1 kleiner Thymian Zweig, etwas frischer Dill
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die getrockneten, gestoßenen Schalen bei mäßiger Hitze in der Butter anschwitzen. Nicht zu heiß werden lassen, damit die Butter nicht verbrennt.

Schritt4

Das Röstgemüse und die Kräuter dazu geben. 2 - 3 min. schwitzen lassen, dann folgt das Tomatenmark; den Cognac zugießen, flambieren. Nunmehr mit dem Weißwein und Fischfond

aufgießen, ca. 30 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Danach durch ein Spitzsieb pressen, anschließend noch einmal durch ein Küchentuch passieren.

Schritt6

Kalt stellen, bis sich die Butter oben absetzt, hart geworden ist und sich leicht abnehmen lässt.

Schritt7

Die Butter noch einmal in einem kleinen Topf erhitzen, klären und den restlichen Fond heraus kochen.

Schritt8

Den Hummerfond für eine Suppe oder Soße weiter verwenden.

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** hummerfond

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