

Hummer, - Langusten - oder Garnelen - Fond

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Die professionelle Basis für jede gute Soße oder Suppe

Zutaten

- 1 kg getrocknete Hummer, Langusten oder Garnelenschalen, klein gestoßen
- 40 g Hummer oder Krebsbutter
- Etwas Olivenöl
- 4 cl Cognac oder Weinbrand zum flambieren
- 4cl Noilli Prat (weißer Wermut)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/2 l Fischfond
- 1/2 l Wasser
- 1 guter El Tomatenmark
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Stücken
- 2 kleine Möhren in groben Stücken
- 1 kleine Stange Lauch in groben Stücken
- 50 g Knollensellerie oder 1 kleine Stange Staudensellerie in groben Stücken
- 1/2 gewürfelte Chili Schote
- 1 gedrückte Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 1/2 Zitronenschale

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die getrockneten, gestoßenen Schalen in etwas Öl scharf anrösten, das vorbereitete Gemüse und den Chili dazu geben. Alles zusammen 4 - 5 min. weiter rösten und das Tomatenmark hinzufügen.

Schritt3

Vor dem Aufgießen mit Cognac flambieren, der das typische Aroma unterstreicht. Mit Wasser, Fischfond, Weißwein, und Noilli Prat ablöschen, so dass Alles leicht bedeckt ist.

Schritt4

20 - 25 min. leise auskochen lassen, anschließend Alles durch ein feines Küchensieb oder ein Tuch passieren; Gemüse und Schalen entsorgen.

Schritt5

Den Fond noch einmal aufkochen, entfetten, ev. nachschmecken und etwas reduzieren.

Schritt6

Damit hat man eine erstklassige Basis für klare oder gebundene Suppen wie: „Bisque de homard“, Hummer, Langusten oder Garnelensuppe oder für eine erstklassige Hummer oder Krebssoße.

Schritt7

(Siehe meine sonstigen Vorschläge)

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** hummer

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-langusten-oder-garnelen-fond/>