

# Hummer “Newborg”

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der elegante, edle Klassiker für den besonderen Anlass

## Zutaten

- 2 Stück lebende norwegischen Hummer á 500 - 600 g
- 250 g grob geschnittenes Gemüse aus:
  - Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersilie, Kümmel,
- 30 g Hummerbutter
- 4 cl Cognac
- 4 cl Sherry
- 1/2 Glas Fischfond
- Etwas Butter
- 1 Becher Sahne
- 1 Teelöffel Tomatenmark
- 1 - 2 Schalotten
- 200 g kleine, weiße Champignons
- Salz, Pfeffer, Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kochen des Hummers:

### Schritt2

Die frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser" das mit mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersilie und Kümmel versetzt ist. Den Topf zurückziehen und alles nur noch leise "Simmern " lassen.

### Schritt3

(Bei diesem Gericht nur ca.10 min., da das Hummerfleisch in der Soße nachgart.)

#### **Schritt4**

Das Ausbrechen des Hummers:

#### **Schritt5**

Die Hummer heraus nehmen, auskühlen lassen, die Scheren und Beine entfernen, abbrechen.

#### **Schritt6**

Die Hummerkörper mit einem großen Küchenmesser am Kopfende einstecken und zum Kopf hin durchschneiden. Das Gleiche zum Schwanz hin, teilen, halbieren.

#### **Schritt7**

Den pergamentartigen Magen, (kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten) das Corail und den Darm an der Schwanzseite entfernen, das Fleisch entnehmen.

#### **Schritt8**

(Die Schalen verwahren, denn darin wird das Hummer Ragout serviert).

#### **Schritt9**

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

#### **Schritt10**

Die nunmehr ausgebrochenen Hummerschwänze und Zangen in grobe Würfel schneiden. Vorerst an die Seite stellen, etwas pfeffern und mit Cognac marinieren.

#### **Schritt11**

Die Sc.Newborg für das Ragout:

#### **Schritt12**

Die Hummerschalen stoßen und mit dem Suppengemüse in groben Würfeln in 30 g Hummerbutter anschwitzen.

#### **Schritt13**

1 El Weizenmehl dazu geben, kurz mit angehen lassen. Alles mit Cognac flambieren, die Tomatenmark hinzufügen, und mit dem Weißwein und dem Fischfond aufgießen.

#### **Schritt14**

1 Lorbeerblatt, einige gestoßene Pfefferkörner 1 Chilischote und einen Thymianzweig dazu geben. Ca.10 - 15 min. köcheln lassen, durch ein Küchensieb passieren.

#### **Schritt15**

Ev.entfetten, mit der Sahne verkochen, anschließend mit Sherry und Cayenne pikant

nachschmecken.

### **Schritt16**

Das Hummerfleisch sowie die angeschwitzten Champignons dazu geben. In die Schalen füllen, aufteilen, alles mit etwas frisch geriebenen Peccorino oder Parmesan bestreuen.

### **Schritt17**

Bei Oberhitze 180<sup>^</sup> C ca. 15 min. im Backofen appetitlich bräunen.

### **Schritt18**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt19**

Ich serviere den Hummer Newborg mit einem Timbale Trüffelreis oder einem Blätterteigkissen.

**Rezeptart:** Schalen- und Krustentiere **Tags:** hummer ausbrechen, hummer kochen, hummerragout, klassisch

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