Hummerklößchen auf Blattspinat mit eigener Soße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Feine Sterneküche für den besonderen Anlass

Zutaten

- Für die Hummerklößchen:
- 1 frischer Hummer, ca. 500 g schwer
- 350 g grobes Suppengemüse aus: Möhren, Porrèe, Staudensellerie
- 200 g Zander - , Hecht - oder Forellenfilet, ohne Haut, küchenfertig
- 180 g Sahne
- 2 cl trockener Sherry
- Saft von 1/2 Zitrone
- 6-8 Pfefferkörner
- Meersalz, etwas Chili nach Geschmack
- Für den Hummerfond:
- Die Schalen des Hummers, gestoßen
- 800 ml Fischfond von den Weißfischen, selber gezogen oder aus dem Supermarkt
- 350 g Suppengemüse aus: Möhren, Porrèe, Staudensellerie, grob gewürfelt
- 6 – 8 Pfefferkörner
- 30 g Hummerbutter
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 El Olivenöl
- Für die Hummersoße:
- 2 Schalotten
- 100 ml flüssige Sahne
- 30 g kalte Butter
- Für den Blattspinat:
- 400 g feiner Blattspinat, geputzt, von Stilen befreit, mehrfach gut gewaschen
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 30 g Butter
- ½ Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Hummer.

Schritt2

Einen ausreichend großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser

Schritt3

und den Suppengrün und Pfefferkörnern, sprudelnd kochen lassen Den Hummer hinein geben, zurück ziehen und nur noch auf kleinster Stufe ca. 12 - 15 min. ziehen lassen.

Schritt4

Danach heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und die Scheren und die Beine abbrechen.

Schritt5

Die Scheren aufbrechen, das Fleisch entnehmen.

Schritt6

Den Körper mit einem großen Messer halbieren, ebenfalls das Fleisch entnehme. Den kleinen Darm ziehen, das Fleisch in kleine Würfel schneiden.

Schritt7

Die Fischfarce:

Schritt8

Den Weißfisch zunächst unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden.

Schritt9

Mit Salz, 1 Spritzer Tabasco und Zitronensaft würzen und für 30 min. in Tiefkühlfach stellen, leicht anfrieren lassen.

Schritt10

In der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei die Sahne einlaufen lassen, bis eine gewisse Bindung eingetreten ist. Die Farce durch ein Küchensieb streichen und das Hummerfleisch, etwas Zitronensaft und Sherry dazu geben, nachschmecken.

Schritt11

Mit 2 feuchten Esslöffeln schöne, gleichmäßig glatte Nocken formen, vorerst kalt stellen.

Schritt12

Der Hummerfond:

Schritt13

Die grob gestoßenen Hummerschalen in 1 El heißem Öl kräftig anrösten. Das vorbereitete Suppengemüse, einige gestoßene Pfefferkörner, die Hummerbutter und das Tomatenmark dazu geben. 3 – 4 min. schwitzen lassen und mit dem Fischfond aufgießen.

Schritt14

50 min. leise auskochen lassen.

Schritt15

Den Fond danach passieren und die Hummerklößchen darin ca. 5 min. leise pochieren, mit einer Schaumkelle heraus nehmen, warm halten.

Schritt16

Die Hummersoße:

Schritt17

Den Fond zunächst auf die benötigte Menge mit der Sahne reduzieren, leicht mit etwas Speisestärke binden.

Schritt18

Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter schaumig aufmixen, ev. mit etwas Cognac nachschmecken.

Schritt19

Der Blattspinat:

Schritt20

Die Schalotten mit dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen und den vorbereiteten Blattspinat dazu geben.

Schritt21

Salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen. Bei geschossenem Deckel 2 – 3 min. „bissfest“ dünsten.

Schritt22

Anrichtevorschlag:

Schritt23

Den Spinat möglichst trocken auf vorgewärmten Tellern anrichten und 3 Hummernocken darüber setzen; die aufgeschäumte Hummersoße drum herum geben.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** edel, hummer, lecker, luftig, nocken, pikant, sahne, schick, sterneküche, warme

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummerkloesschen-auf-blattspinat-mit-eigener-sosse/