



# Hummerragout in der Blätterteigpastete

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Festlich, edel, für den besonderen Anlass

## Zutaten

- 4 - 5 Blätterteigpasten von ihrem Bäcker
- 2 lebende Hummer, ca. 1 Kg
- (Oder 2 vom Fischhändler abgekochte Hummer)
- 50 g Hummerbutter
- 1 - 2 El Pflanzenöl
- 250 g weißes Röstgemüse (Zwiebeln, Porrèe, etwas Stangensellerie)
- 1 El Tomatenmark
- 1/2 l Fischfond
- 4 Cl Cognac oder guter Weinbrand
- Für die Sauce:
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Becher Sahne
- 1 Schälchen weiße Champignons, gesäubert in großen Würfeln, Stücken
- 2 fein gewürfelte Schalotten
- 50 g kalte Butter
- Salz, Cayenne Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes" Salzwasser, mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersilie und Kümmel versetzt. Den Topf zurückziehen und nur noch „simmern“ lassen

### **Schritt3**

(Pro kg Gewicht ca. 18 - 20min., unbedingt einhalten, nicht übergaren)

### **Schritt4**

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen, Scheren und Beine abbrechen, den Körper flach auf ein Tranchierbrett legen.

### **Schritt5**

Mit einem großen Küchenmesser unterhalb des Kopfes einstechen. Zum Schwanz hin teilen, halbieren; ebenfalls zum Kopf hin. Den pergamentartigen Magen entfernen.

### **Schritt6**

(Er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten.)

### **Schritt7**

Das grünliche "Corail", die sogenannte "Nahrungsreserve", kann man durchaus mit essen, sonst auch das entfernen, ebenso den Darm auf der Schwanz - Oberseite.

### **Schritt8**

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

### **Schritt9**

Die Schwänze und Scheren in mundgerechte, nicht zu kleine Stücke schneiden.

### **Schritt10**

Der Ansatz:

### **Schritt11**

Die Hummerschalen in einen Gefrierbeutel geben, und mit einem Plattier Eisen zerkleinern. In heißem Pflanzenöl ca. 5 min. bei mittlerer Hitze anrösten, dann das Röstgemüse mit angehen lassen. Mit dem Cognac flambieren, dann die Hummerbutter und das Tomatenmark mit anschwitzen.

### **Schritt12**

Mit dem Weißwein und dem Fischfond aufgießen, ev. noch mit etwas Wasser bedecken. 45 min. leise köcheln lassen und durch ein feines Küchensieb passieren, etwas reduzieren lassen.

### **Schritt13**

Die Schalotten mit den Champignons in Butter farblos anschwitzen, die Sahne und den Hummerfond dazu geben. 4 - 5 min. auf die benötigte Menge einköcheln lassen.

#### **Schritt14**

Noch etwas Cognac zufügen, mit Cayenne Pfeffer pikant würzen.

#### **Schritt15**

Ev. leicht mit etwas Speisestärke sämig binden und etwas kalte Butter verrühren.

#### **Schritt16**

Die Hummerstücke dazu geben, nur noch kurz erwärmen und als Füllung in die gewärmten Pasten füllen; sofort zu Tisch geben.

#### **Schritt17**

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** blätterteigpastete, hummerragout

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummerragout-in-der-blaetterteigpastete/>