

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/>