Klare Hummeressenz mit Spargelspitzen und Spitzmorcheln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:20 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Eine „edle Essenz“ aus der Sterneküche für den besonderen Anlass.

Zutaten

- Für die Hummer:
- 2 frische Hummer a 350 g - 400g
- 1 Bund Suppengrün, Petersilienstängel
- Salz, Pfefferkörner, etwas Kümmel
- Für den Ansatz:
- 20 - 30 g Hummerbutter
- 1/2 l Hühner oder Fleischbrühe
- 1 Chilischote
- 1/4 l trockener Weißwein
- 250 g grob gewürfeltes Frühlingslauch, Möhre, Sellerie,
- 1 grobgeschnittene Tomate
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- Für den Klärprozess:
- 200 g grob gewolftes Rindfleisch (Tatarfleisch)
- 2 - 3 Eiweiß
- 2 - 3 Schalotten
- Etwas frische Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Für die Einlage:
- 5 - 6 Stangen Spargel
- 8 Spitzmorcheln, eingeweicht
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kochen des Hummers:

Schritt2

Den noch lebenden Hummer in ein mit Kümmel und Suppengrün versetztes, stark kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen um die Tiere zu töten.

Schritt3

Zurückziehen, nur noch ca. 10 min. " simmern " lassen. Heraus nehmen, die Scheren und Beine abbrechen, die Körper halbieren. Das Fleisch aus den Scheren und Schwanz entnehmen, den Darm entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt4

Der erste Suppenansatz:

Schritt5

Die Hummerschalen grob zerkleinern mörsern.

Schritt6

Etwas Hummerbutter auslassen, die Schalen darin anschwitzen. Das Röstgemüse, die Tomate dazu geben und mit Cognac - Weinbrand flambieren.

Schritt7

Mit Fleischbrühe und Weißwein aufgießen und ca. 20 -30 min. auskochen lassen, passieren, entfetten.

Schritt8

Der Klärprozess:

Schritt9

Nun folgt der "Klärprozess", der die Suppe "glockenklar" und geschmacklich so optimal werden lässt.

Schritt10

Das Tatarfleisch mit 3 - 4 Eiswürfeln, 3 Eiweiß, und etwas fein geschnittenem Suppengemüse, 4 - 5 Pfefferkörnern und

Schritt11

1 Lorbeerblatt versetzen.

Schritt12

Mit dem Hummerfond aufgießen und langsam aufkochen lassen.

Schritt13

(In der Anfangsphase reichlich auf dem Topfboden rühren, denn dort setzt sich das Eiweiß ab und brennt an, kurz vor dem Aufkochen nicht mehr rühren)

Schritt14

Alles 20 - 30 min. leise auskochen lassen. Das Eiweiß mit dem Gemüse wird sich an der Oberfläche absetzen und alle Trübstoffe gebunden haben.

Schritt15

Nach dem Passieren durch ein Küchensieb oder Tuch erhält man eine erstklassige, geschmacklich "verdoppelte Essenz" die so in jedem Sterne Restaurant servierbar ist!

Schritt16

Die Einlage:

Schritt17

Den Spargel herkömmlich "bissfest" kochen, in mundgrechte Stücke schneiden.Die Morcheln im Einweichwasser 4 - 5 min. leise weich kochen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

In großen dekorativen Suppentellern mit je einem 1/2 Hummerschwanz, einer Schere, sowie den Spargelstücken und den Morcheln servieren.

Schritt20

Dazu passt ein wenig warmes Blätterteiggebäck

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** edel, meeresfrüchte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-hummeressenz-mit-spargelspitzen-und-spitzmorcheln/