



Klare Hummerkraftbrühe mit eigener Einlage

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

„Edel“ und nicht alltäglich, aber der Aufwand lohnt sich.

Zutaten

- 2 - 3 Stück frische Hummer à 450g
- 1/2 l Fischfond (Fertigprodukt aus dem Supermarkt)
- 1/4l Fleischbrühe (Fertigprodukt aus dem Supermarkt)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 30 g Hummerbutter
- Etwas Suppengrün aus Sellerie, Porrée, Möhren
- 2 - 3 Tomaten
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1/2 Chilischote
- 1 Löffel Tomatenmark

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hummer vorbereiten:

Schritt2

Die lebenden Hummer in sprudelnd kochendem Salzwasser mit etwas Kümmel und Suppengrün geben, nachdem sie einen kräftigen Schlag auf den Kopf betäubt worden sind. Aufkochen und 8 - 10 min. "simmern" lassen, herausnehmen, abkühlen lassen.

Schritt3

Die Beine und Scheren entfernen und den Körper in der Länge aufschneiden. Das Fleisch aus den

Scheren und dem Schwanz entnehmen, den Darm ziehen.

Schritt4

Die Schren mit einem großen Messer auf beiden Seiten nur anschlagen, nicht durchschlagen, aufbrechen

Schritt5

Der Suppenansatz:

Schritt6

Die Hummerschalen im Backofen bei 120° C etwa 20 min. trocknen lassen und anschließend zerstoßen / mösern..

Schritt7

Etwas grob gewürfeltes Suppengemüse mit den Zwiebeln in etwas Olivenoel in der Hummerbutter anschwitzen und die gestoßenen Hummerschalen dazu geben.

Schritt8

Mit 4 - 5 gestoßenem Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, der 1/2 Chillschote würzen. Das Tomatenmark dazu geben, etwas schwitzen lassen. Den Ansatz mit dem Cognak kurz flambieren ,mit der Fleischbrühe, dem Weißwein und dem Fischfond auffüllen.

Schritt9

20 - 30 min. leise köcheln lassen, durch ein Tuch passieren, entfetten und nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Diese elegante Consommè serviere ich mit in kleinen Würfeln geschnittenem Porrée, Möhren, Staudensellerie und Tomaten sowie dem aufgeschnittenem Hummerfleisch in dekorativen Suppentellern.

Schritt12

Dazu Blätterteigstangen oder " Mini Croissants"

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** edel, für den besonderen anlass

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-hummerkraftbruehe-mit-eigener-einlage/>