

# Lobster-Bisque mit Spargelspitzen und Hummerfleisch

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

“Bisque de Homard”, für den besonderen Anlass, schick und edel.

## Zutaten

- 2 frische, lebende Hummer (400 - 450 g)
- (Ev. noch weitere, getrocknete Himmerschalen, Krebs - oder Garnelenschalen)
- 1 Glas Fischfond aus dem Supermarkt
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Sahne
- 40 g Hummerbutter
- 60 g frische, kalte Butter
- 4 cl Cognac oder Weinbrand
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 cl Noilli Prat
- 1/2 El Tomatenmark
- 50 g Staudensellerie in groben Würfeln
- 1 Möhre in groben Würfeln
- 1/2 Stange Porrée in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
- 1/2 Cillischote, fein geschnitten
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Die lebenden Hummer zunächst mit einem kräftigen Schlag auf den Kopf betäuben und in stark kochendes Salzwasser geben. Mit etwas Kümmel, 1 Zwiebel, und Porrée versetzen. Zügig aufkochen lassen, zurückziehen und ca. 16 min. "simmern lassen".

## **Schritt3**

Heraus nehmen, Abkühlen, die Beine und Scheren entfernen und den Leib halbieren. Die Hummerschwänze herausnehmen, den Darm entfernen und leicht mit Pfeffer und etwas Cognack marinieren.

## **Schritt4**

Die Scheren aufschlagen, das Scherenfleisch entnehmen und ebenfalls marinieren.

## **Schritt5**

Der Ansatz:

## **Schritt6**

Die Hummerschalen klein stoßen und in etwas Oel und der Hummerbutter anrösten. Das grob gewürfelte Röstgemüse dazu geben, alles mit dem Tomatenmark und mit der klein gewürfelten Chillischote anschwitzen.

## **Schritt7**

Mit Cognac flambieren, den Fischfond, Weißwein und Nouilli prat dazu geben. 20 - 30 min. sanft auskochen, durch ein Küchensieb passieren.

## **Schritt8**

Crème fraiche und Sahne dazugeben, etwas verkochen lassen, reduzieren. Nachschmecken und mit kalter Butter schaumig aufmixen, (Zauberstab) nicht mehr kochen lassen.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Das in kleine "Blättchen" geschnittene Hummerfleisch im Suppenteller oder Tassen verteilen, ebenso den Spargel. Mit der Suppe aufgießen und mit etwas Crème fraiche und einen kleinern Dillzweig als Garnitur versehen.

## **Schritt11**

Dazu reiche ich warme Mini Croissants.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** edel, klassisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lobster-bisque-mit-spargelspitzen-und-hummerfleisch/>