



# Erbsenschaumsüppchen mit Hummer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, modern überarbeitet, edel, sicherlich nicht für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Einlage:
- 1 frischer, lebender Hummer à 300 - 350g
- Etwas Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Porrèe, Petersilienstängel)
- Salz und ½ Tl Kümmel
- 4 - 5 Blätter Kopfsalat in feinen Streifen (Chiffonade)
- Für das Erbsenschaumsüppchen:
- 250 g Erbsen, der Einfachheit halber T. K.
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 50 g Möhren, gewürfelt
- 50 g Porrèe, nur das Weiße, gewürfelt
- 50 g Knollensellerie, gewürfelt
- 1 mittelgroße Kartoffel in Scheiben für die Bindung
- 750 ml Rindfleischbrühe aus dem Supermarkt
- 1 Speck oder Schinkenschwarte (im Haushalt fast immer vorhanden)
- 50 g Butter
- ½ Becher Crème fraîche
- 1 Tl frische Minze, gezupft und gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser", das mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersiliestängel und Kümmel versetzt ist.

### Schritt2

Danach sofort zurückziehen und nur noch „Simmern“ lassen,

### **Schritt3**

Die Garzeit pro kg Gewicht ca. 15 - 18 Minuten.

### **Schritt4**

Den Hummer heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und wie folgt vorbereiten:

### **Schritt5**

Das "Aufschlagen des Hummers:

### **Schritt6**

Die Scheren und Beine abbrechen. Den verbliebenen Hummerkörper mit einer stabilen Küchenschere seitlich von unten aufschneiden und den Panzer entfernen,

### **Schritt7**

(So erhält man in Gänze den Hummerschwanz und kann schöne Medaillons schneiden)

### **Schritt8**

oder.

### **Schritt9**

Mit einem großen Küchenmesser zunächst oberhalb des Schwanzes einstechen, zum Kopf hin teilen, und dann das Gleiche noch einmal zum Schwanz hin; halbieren.

### **Schritt10**

So kann man eben weniger große und schöne Medaillons schneiden, ist aber etwas einfacher.

### **Schritt11**

Der Erbsenschaumansatz:

### **Schritt12**

Die Zwiebeln mit dem Gemüse, der Schinkenschwarte und den Kartoffelscheiben in Butter 2 - 3 min. glasig anschwitzen, salzen und pfeffern.

### **Schritt13**

Mit der Rinderbrühe aufgießen und 15 - 20 min. leise köcheln lassen. Danach die Schinkenschwarte entfernen und Alles mit dem Küchenmixer pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

### **Schritt14**

Erneut erhitzen, Crème fraiche dazu geben, verkochen, nachschmecken und mit etwas kalter Butter schaumig „aufmixen“.

### **Schritt15**

Für ca. 1 min. die feinen Kopfsalatstreifen und die Minze in die Suppe geben, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt17**

Das Erbsenschaumsüppchen in vorgewärmten Tellern anrichten und die vorbereiteten Hummermedaillons dekorativ platzieren.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** erbsensuppe, helgoland, hummer

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erbsenschaumsueppchen-mit-hummer/>