

Feines Hummerragout in der Blätterteigpastete mit Trüffelspänen.

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das edle, aber gut vorzubereitende Vorgericht für den besonderen Anlass

Zutaten

- Für den Hummer:
 - 2 lebende Hummer à 400 - 450 g
 - Etwas Suppengrün aus Sellerie, Porrée und 1 Möhre
 - Salz und etwas Kümmel
 - 4 schöne, gleichmäßige Blätterteigpasteten (Von einem guten Bäcker)
- Für den Ragout Ansatz:
 - 20 - 25 g Trüffel
 - 1/4 l guter Hummerfond
 - (siehe auch meine Beschreibung Hummerfond oder eben ein Convenience Produkt)
 - 30 g Hummerbutter zur Geschmacksverstärkung
 - 250 g feste, weiße Champignons
 - 1 fein geschnittene Schalotte
 - 2 cl Cognac
 - 4 cl trockener Weißwein
 - 1/2 Becher Crème fraiche
 - 1/2 Becher Sahne
 - Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kochen des Hummers:

Schritt2

Die frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser" das mit Möhren,

Lauch, Zwiebeln, Petersilie und Kümmel versetzt ist.

Schritt3

Den Topf zurückziehen und alles nur noch 7 - 8 min. "simmern " lassen, keinesfalls übergaren.

Schritt4

(Das ausgebrochene Fleisch sollte leicht glasig sein, denn es gart in der Soße noch etwas nach)

Schritt5

Das Ausbrechen des Hummers:

Schritt6

Die Hummer heraus nehmen, etwas auskühlen lassen; die Scheren und Beine entfernen, abbrechen.

Schritt7

Die Hummerkörper mit einem großen Küchenmesser teilen, halbieren, und den pergamentartigen Magen entfernen.

Schritt8

(Er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten) Die Schalen verwahren, eventuell weiter verwenden.

Schritt9

Die Hummerzangen an ihrer dicksten Stelle beidseitig leicht anschlagen, nicht durchschlagen; nur soweit, das man die Schere aufbrechen kann und das Fleisch problemlos heraus bekommt.

Schritt10

Ebenso entfernt man die Spitzen der Beinchen, indem man sie abtrennt (Sie enthalten auch etwas Fleisch, ist aber recht mühselig)

Schritt11

Die nunmehr ausgebrochenen Hummer, (Schwanz und Zangen) in große Würfel schneiden. Mit dem Kleinfleisch vorerst an die Seite stellen, etwas pfeffern und mit Cognac marinieren.

Schritt12

Der Soßenansatz:

Schritt13

Die gewürfelten Zwiebeln mit den gewaschenen, geviertelten Champignons in wenig Butter glasig angehen lassen und zur Geschmacksverstärkung ca. 20 g Hummerbutter und einen El Mehl dazu geben, gut verrühren.

Schritt14

Mit dem Cognac flambieren und mit dem Hummerfond und dem Weißwein aufgießen, glatt rühren.

Schritt15

Alles 5 - 6 min. auskochen lassen, Sahne und Crème fraiche dazu geben.

Schritt16

Mit Cayenne und etwas angerührtem, englischen Senf pikant nachschmecken.

Schritt17

Das Hummerfleisch nur noch erhitzen, keinesfalls mehr kochen lassen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Das Hummerragout üppig in die vorgewärmten Pasteten geben.

Schritt20

Gern kröne ich Alles mit 1 EL Sc. Hollandaise und einem Dill Sträußchen.

Schritt21

Wenn es ganz toll und edel werden soll, mit einigen gehobelten Trüffelspänen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** blätterteigpastete, edel, gut vorzubereiten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-hummerragout-in-der-blaetterteigpastete-mit-trueffelspaenen/>