



Homard á l'américaine

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Der Klassiker, eine wahre, kulinarische Köstlichkeit

Zutaten

- 2 lebend frische Hummer à 500 - 600 g
- (Ich bevorzuge norwegische Ware)
- 2 vollreife Tomaten
- 1 Zweig frischer Estragon, gezupft, gehackt
- 3 - 4 El gehackte Petersilie
- 2 Thymianzweige
- 2 - 3 Schalotten, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- ½ Flasche trockenen Weißwein
- 2 cl Cognac
- Etwas Olivenöl
- 30 g kalte Butter
- Etwas Cayennepfeffer, Salz und eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst dem deutschen Tierschutzgesetz Genüge tun und die noch lebenden Hummer für ca. 3 min. in stark kochendes Salzwasser geben, um sie abzutöten. Danach sofort in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt3

Das Aufschlagen des Hummers:

Schritt4

Nunmehr die Beinchen und die Zangen entfernen.

Schritt5

Die Hummerkörper auf einem Tranchierbrett ausbreiten und oberhalb des Schwanzes mit einem kräftigen Messer einstechen. Zum Schwanz hin durchschneiden, das Gleiche noch einmal zum Kopf hin; in ganzer Länge halbieren..

Schritt6

Den Magensack und das Corail, sowie den Darm an der Oberseite entnehmen.

Schritt7

Die Scheren leicht von beiden Seiten anschlagen, aber nicht durchschlagen, nur das die Schale bricht.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Etwas Olivenöl erhitzen und die Hummerteile zunächst scharf anbraten. Anschließend mit Cognac flambieren, herausnehmen.

Schritt10

Die Schalotten mit dem Knoblauch in den Ansatz geben, glasig anschwitzen. Danach die Tomaten, Salz, Zucker Cayenne und die gehackten Kräuter hinzu fügen und mit dem Weißwein aufgießen.

Schritt11

Die Hummerteile wieder dazu geben und alles ca.10 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen, keinesfalls übergaren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Nunmehr die Hummerstücke im vorgewärmten Suppentellern verteilen, portionieren.Die Soße mit etwas kalter Butter aufmontieren, nachschmecken und über die Hummer geben.

Schritt14

Dazu passt schlicht und einfach ein knuspriges Baguette..

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** edel, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/homard-a-l-americaine/>