

Hummer - Fondant mit Orangen und Mango in Zitrus - Aromen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der Sterneküche, edel, sicherlich nicht für jeden Tag

Zutaten

- 2 lebende Hummer à 400 g
- 400 ml Geflügelfond
- 1 kleine Karotte, gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel gewürfelt
- 50 frischer Fenchel, grob gewürfelt
- 1 kleine Stange Frühlingslauch, gewürfelt
- Meersalz, 5 -6 Pfefferkörner, 1/2 Tl getrockneten Fenchel, 1 Sternanis, 1 Scheibe Zitrone
- 1 Tl Tomatenmark
- 60 ml Cognac
- 2 El Olivenöl
- ½ vollreife Mango in Würfeln
- 2 Orangen, filiert
- 1 Grapefruit, filiert
- 2 Zitronen
- Zitrusfruchtschale / Zesten in feine Streifen, Zucker karamellisiert
- Etwas Zitronenmelisse für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hummer:

Schritt2

Das Meersalz, Pfefferkörner, Sternanis, 1/2 Tl getrockneten Fenchel, Frühlingslauch und 1 Scheibe Zitrone und 2 l Wasser einmal aufkochen.

Schritt3

Die Hummer zunächst mit einem kräftigen Schlag auf den Kopf betäuben und in den kochenden Fond geben. 5 - 6 min. bei geschlossenem Deckel kochen.

Schritt4

Heraus nehmen, in Rumpf, Scheren und Schwanz zerteilen und das Fleisch entnehmen, bereitstellen.

Schritt5

(Die Scheren mit einem schweren Messer nur anschlagen, nicht durchschlagen)

Schritt6

Die Glasur:

Schritt7

Die Schalen stoßen, zerkleinern und in Olivenöl scharf 3 - 4 min. anrösten. Das Röstgemüse und Tomatenmark dazu geben, mit dem Geflügelfond und Cognac aufgießen. Bei niedriger Temperatur ca. 30 min. leise köcheln lassen.

Schritt8

Danach passieren und auf die benötigte Menge (200 ml) zu einer geschmacksintensiven Glasur reduzieren.

Schritt9

Das Hummerfleisch in etwas von diesem Fond warm legen.

Schritt10

Die karamellisierten Zesten:

Schritt11

Die feinen Zitrusfruchtstreifen in etwas Wasser kurz blanchieren und auf einem Küchensieb ablaufen lassen. Anschließend mit etwas Öl und Zucker karamellisieren.

Schritt12

Die Mangos und Zitrusfrüchte mit etwas Olivenöl ganz kurz anschwelen, etwa pfeffern und mit der Hälfte der Zesten und etwas Hummerfond mischen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die warmen Zitrusfrüchte in tiefen Tellern verteilen und die warm gelegten Hummerstücke darüber

platzieren. Mit der Glasur sorgfältig überziehen, einige Zesten obenauf geben.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** aus der sterneküche, edel, glasiert, hummer, sicherlich nicht für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-fondant-mit-orangen-und-mango-in-zitrus-aromen/>