

## Hummer frisch gekocht mit zwei Soßen



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

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

Die klassische, unverfälschte Art einen frischen Hummer zu genießen

### Zutaten

- 2 Stück Hummer à 400 - 450 g (norwegische, lebend)
- Suppengrün (aus: Möhren, Lauch, Zwiebeln und Petersilienstengel)
- Kreuzkümmel
- Gedrückte Pfefferkörner
- 250 g Markenbutter
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 El guter Tomatenketchup
- 2 El Estrago (Essig-Gemisch)
- 1 El Wasser
- 4 Eier
- Cayennepfeffer
- Speisesalz

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Hummer kochen:

### **Schritt2**

Die frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes" Salzwasser, mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersilie und Kümmel versetzt. Den Topf zurückziehen und nur noch „simmern“ lassen

### **Schritt3**

(Pro kg Gewicht ca. 18 - 20 Minuten)

### **Schritt4**

Hummer ausbrechen:

### **Schritt5**

Die Hummer heraus nehmen, flach auf ein Tranchierbrett legen, Scheren und Beine entfernen, abbrechen, Mit einem großen Küchenmesser unterhalb des Kopfes einstechen und zum Schwanz hin teilen, halbieren, ebenfalls zum Kopf hin. Den pergamentartigen Magen entfernen. (Er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten).

### **Schritt6**

Das grünliche "Corail", die so genannte "Nahrungsreserve", kann man durchaus mit essen, sonst auch das entfernen.

### **Schritt7**

Die Hummerzangen ebenfalls an ihrer dicksten Stelle beidseitig anschlagen, nicht durchschlagen. Nur soweit, das der Gast das Fleisch problemlos heraus bekommt.

### **Schritt8**

(Ebenso entferne ich die Spitzen der Beinchen, indem man sie abtrennt, denn sie enthalten auch etwas Fleisch, ist aber sehr mühselig)

### **Schritt9**

Der Ansatz für 2 Soßen:

### **Schritt10**

Für die zerlassene, geklärte Butter zunächst erhitzen, klären, damit sich die enthaltene Molke absetzt.

### **Schritt11**

Die 4 Eier trennen und Eigelbe salzen, pfeffern und mit dem Estragonessig und 1 El Wasser auf

einem heißen Wasserbad intensiv 5 - 6 min. aufschlagen.

### **Schritt12**

Die Eigelbe gut ausgaren, damit sie ihre Bindefähigkeit entwickeln können.

### **Schritt13**

Nunmeht zunächst tropfenweise, später, wenn die Bindung da ist, die geklärte Butter in größerer Menge unterrühren.

### **Schritt14**

Die Soße teilen und für die Sc. Mousseline die Sahne locker unterheben. Die Soße Choron mit dem Tomatenketchup und etwas Cayenne herzhaft abschmecken.

### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt16**

Die noch warmen Hummer, die angeschlagene Zangen und Beinchen mit / auf bunten Blattsalaten anrichten und mit einem Zitronen - Stern garnieren. Die Soßen à part reichen, sowie etwas frz. Baguette oder Melba Toast dazu stellen..

### **Schritt17**

So vorbereitet und serviert, kann der Gast den Hummer problemlos und ohne ein spezielles Hummerbesteck genießen.

### **Schritt18**

Auch eine Fingerbowle ist entbehrlich..

### **Schritt19**

.

**Rezeptart:** Schalen- und Krustentiere **Tags:** corail, edel, hummer ausbrechen, hummer kochen, klassisch, naturbelassen, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-frisch-gekocht-mit-zwei-sossen/>