

# Hummer, - Langusten - oder Garnelen - Fond

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Die professionelle Basis für jede gute Soße oder Suppe

## Zutaten

- 1 kg getrocknete Hummer, Langusten oder Garnelenschalen, klein gestoßen
- 40 g Hummer oder Krebsbutter
- Etwas Olivenöl
- 4 cl Cognac oder Weinbrand zum flambieren
- 4cl Noilli Prat (weißer Wermut)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/2 l Fischfond
- 1/2 l Wasser
- 1 guter El Tomatenmark
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Stücken
- 2 kleine Möhren in groben Stücken
- 1 kleine Stange Lauch in groben Stücken
- 50 g Knollensellerie oder 1 kleine Stange Staudensellerie in groben Stücken
- 1/2 gewürfelte Chili Schote
- 1 gedrückte Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 1/2 Zitronenschale

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die getrockneten, gestoßenen Schalen in etwas Öl scharf anrösten, das vorbereitete Gemüse und den Chili dazu geben. Alles zusammen 4 - 5 min. weiter rösten und das Tomatenmark hinzufügen.

### **Schritt3**

Vor dem Aufgießen mit Cognac flambieren, der das typische Aroma unterstreicht. Mit Wasser, Fischfond, Weißwein, und Noilli Prat ablöschen, so dass Alles leicht bedeckt ist.

### **Schritt4**

20 - 25 min. leise auskochen lassen, anschließend Alles durch ein feines Küchensieb oder ein Tuch passieren; Gemüse und Schalen entsorgen.

### **Schritt5**

Den Fond noch einmal aufkochen, entfetten, ev. nachschmecken und etwas reduzieren.

### **Schritt6**

Damit hat man eine erstklassige Basis für klare oder gebundene Suppen wie: „Bisque de homard“, Hummer, Langusten oder Garnelensuppe oder für eine erstklassige Hummer oder Krebssoße.

### **Schritt7**

( Siehe meine sonstigen Vorschläge)

**Rezeptart:** Schalen- und Krustentiere **Tags:** hummer

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-langusten-oder-garnelen-fond/>