

Hummer Thermidor, die klassische Hummerzubereitung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```



Zutaten

- 2 lebendfrische norwegische Hummer à 450g - 500 g
- 200 g Suppengrün aus: Porrée, Möhren, Sellerie, eventuell Petersilienstengel
- Salz
- Kümmel gemahlen
- 150 g Champignons in dünnen Scheiben
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 20 - 30 g Markenbutter
- 4 cl Cognac
- Senf, englischer ein wenig nach Geschmack
- 1/2 Becher Sahne
- Etwas Zitronensaft
- Senf, englischer ein wenig nach Geschmack
- 30 g Markenbutter

- 1 El Weizenmehl
- Cayennepfeffer oder
- Chili Gewürzmischung

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 Salz und Kümmel versetzt ist. Den Topf zurückziehen und nur noch „simmern“ lassen. (pro kg Gewicht ca. 18 - 20 min.)

Schritt3

Das Ausbrechen des Hummers:

Schritt4

Die Hummer heraus nehmen, abkühlen lassen, die Scheren und Beine entfernen, abbrechen.

Schritt5

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

Schritt6

(Er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten).

Schritt7

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

Schritt8

Den Hummerschwanz entnehmen, den Darm entfernen und in Scheiben schneiden.

Schritt9

Die Hummerzangen, an ihrer dicksten Stelle mit der stumpfen Seite eines schweren Küchenmessers, beidseitig anschlagen, nicht durchschlagen. Nur soweit, das man das Fleisch problemlos heraus bekommt.

Schritt10

Die Scheren in nicht zu kleine Würfel, den Schwanz in Scheiben schneiden,

Schritt11

Die Sc. Thermidor:

Schritt12

Fein gehackte Schalotten und die frischen Champignons in Hummerbutter kurz anschwitzen, mit Cayenne und etwas englischem Senf würzen Mit der frischer Sahne aufgießen, 5 - 10 min. verkochen, reduzieren. Den Cognac dazu geben, nachschmecken.

Schritt13

Das Hummerragout:

Schritt14

Das Fleisch aus den Scheren zur Soße geben nur kurz erhitzen, keinesfalls mehr kochen lassen, nachschmecken.

Schritt15

Das fertig gestellte Hummer - Champignonragout gleichmäßig in die Hummerschalen füllen, verteilen, 3 - 4 Scheben geschnittenen Schwanz darüber geben.

Schritt16

Das Ganze mit einer leichten Sahne - Bechamel, die mit englischem Senf abgeschmeckt ist, überziehen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan bestreuen, einige Butterflöckchen darüber verteilen.

Schritt17

Den Backofen auf 180° C vorheizen und ca. 10-15 min.erhitzen und gratinieren, Farbe nehmen lassen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Den Hummer Thermidor in der Schale auf gebackener Petersilie und mit einem "Zitronen Stern" und getoastetem Brot servieren.

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

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie370
- Fett24

- KH7
- Eiweiss32
- Ballast3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummer-thermidor-die-klassische-hummerzubereitung/>