



Hummerklößchen auf Blattspinat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warme Vorspeise für eine festliche Speisefolge mit Sterne Niveau

Zutaten

- Für die Hummerklößchen
- 1 gekochter Hummer à 500 g
- 200 g Gekonntgekocht Fischfarce aus: Zander, Hecht oder Heilbuttfilet
- 180 ml flüssige g Sahne
- 2 cl trockener Sherry
- Saft von 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer, gemahlener Chili, Tabasco
- Für die Sauce:
- 800 ml Fischfond aus der Feinkostabteilung
- 250 g Röstgemüse aus: Zwiebeln, Sellerie, Möhren
- ¼ l trockener Weißwein
- 2 El Olivenöl
- 1 El Tomatenmark
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g kalte Butter
- Für den Blattspinat:
- 400 g frischer Spinat, geputzt, mehrfach gewaschen, gut abgelaufen
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Hummer in ganzer Länge halbieren, das Fleisch aus Scheren und aus dem Schwanz lösen, Darm entfernen, klein würfeln.

Schritt3

Der Fond Ansatz:

Schritt4

Die Hummerschalen grob stoßen und in Olivenöl an rösten, das Röstgemüse 5 min. mit anbraten und das Tomatenmark mit anschwitzen. Mit dem Weißwein und dem Fischfond aufgießen, 45 min. leise auskochen lassen, danach durch ein Küchensieb passieren.

Schritt5

Die Hummerklößchen:

Schritt6

Das Fischfleisch grob würfeln und 30 min. ins Tiefkühlfach stellen. Danach in den Küchenmixer geben und zunächst nur kurz für 20 Sekunden an mixen. Erst jetzt die gut gekühlte Sahne „hälftig“ in zwei Schritten dazu geben und alles möglichst schnell zu einer glatten, glänzenden Farce verarbeiten.

Schritt7

Die Hummerwürfel unter heben.

Schritt8

Mit 2 feuchten Esslöffeln schöne, glatte Nocken formen und in den leicht köchelnden Fond gleiten lassen.

Schritt9

Leise etwa 10 min. garen, mit einer Schaumkelle heraus nehmen, kurz warm halten.

Schritt10

Den Pochier Fond mit der Sahne auf die Hälfte reduzieren und die kalte Butter mit dem Zauberstab unter mixen, nachschmecken und die Hummerklößchen wieder dazu geben.

Schritt11

Der Blattspinat:

Schritt12

Die Zwiebeln mit der Butter farblos anschwitzen und die Spinatblätter dazu geben; kurz zusammen fallen lassen, kurz halten. Salzen, pfeffern und mit einem Stich Muskatnuss würzen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den Blattspinat möglichst trocken auf vorgewärmten Vorspeisentellern anrichten. Obenauf die Hummerklößchen setzen, die Sauce drum herum verteilen.

Schritt15

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** blattspinat, Sterne Niveau

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummerkloesschen-auf-blattspinat/>