



Lobster-Bisque mit Spargelspitzen und Hummerfleisch

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " });
```

„Bisque de Homard“, für den besonderen Anlass, schick und edel.

Zutaten

- 2 frische, lebende Hummer (400 - 450 g)
- (Ev. noch weitere, getrocknete Himmerschalen, Krebs - oder Garnelenschalen)
- 1 Glas Fischfond aus dem Supermarkt
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Sahne
- 40 g Hummerbutter
- 60 g frische, kalte Butter
- 4 cl Cognac oder Weinbrand
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 cl Noilli Prat
- 1/2 El Tomatenmark
- 50 g Staudensellerie in groben Würfeln
- 1 Möhre in groben Würfeln
- 1/2 Stange Porrée in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
- 1/2 Cillischote, fein geschnitten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die lebenden Hummer zunächst mit einem kräftigen Schlag auf den Kopf betäuben und in stark kochendes Salzwasser geben. Mit etwas Kümmel, 1 Zwiebel, und Porrée versetzen. Zügig aufkochen lassen, zurückziehen und ca. 16 min. "simmern lassen".

Schritt3

Heraus nehmen, Abkühlen, die Beine und Scheren entfernen und den Leib halbieren. Die Hummerschwänze herausnehmen, den Darm entfernen und leicht mit Pfeffer und etwas Cognack marinieren.

Schritt4

Die Scheren aufschlagen, das Scherenfleisch entnehmen und ebenfalls marinieren.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Hummerschalen klein stoßen und in etwas Oel und der Hummerbutter anrösten. Das grob gewürfelte Röstgemüse dazu geben, alles mit dem Tomatenmark und mit der klein gewürfelten Chillischote anschwitzen.

Schritt7

Mit Cognac flambieren, den Fischfond, Weißwein und Nouilli prat dazu geben. 20 - 30 min. sanft auskochen, durch ein Küchensieb passieren.

Schritt8

Crème fraiche und Sahne dazugeben, etwas verkochen lassen, reduzieren. Nachschmecken und mit kalter Butter schaumig aufmixen, (Zauberstab) nicht mehr kochen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das in kleine "Blättchen" geschnittene Hummerfleisch im Suppenteller oder Tassen verteilen, ebenso den Spargel. Mit der Suppe aufgießen und mit etwas Crème fraiche und einen kleinern Dillzweig als Garnitur versehen.

Schritt11

Dazu reiche ich warme Mini Croissants.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** edel, klassisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lobster-bisque-mit-spargelspitzen-und-hummerfleisch/>