

Hummer Thermidor

Zutaten:

für 4 Personen

2 Tiefkühl-Atlantik-Hummer (a 400 g)
750g Kartoffeln
50g Butter, (1)
25g Butter, (2)
1 Ei
2 Eigelb
Salz
Pfeffer, schwarz
1 kleine Zwiebel
1/4 Liter Milch
1 Lorbeerblatt
20g Mehl
100g Sahne
1 Zitrone unbehandelt
abgeriebene Schale davon
1 Senfpulver
Muskatnuss
Fett für die Form
40g Gouda, gerieben
Kerbel, zum Garnieren

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Hummer auftauen. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. kochen. Schälen und durchpressen. Butter (1), dann Ei und Eigelb einrühren. Würzen. In einen Spritzbeutel füllen. Zwiebel schälen, würfeln. Mit Milch und Lorbeer erhitzen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Mehl in Butter (2) anschwitzen. Milch durchsieben, mit Sahne zugießen, aufkochen. Mit Salz, Zitrone, Senf und Muskat würzen. Scheren vom Hummer abtrennen.

Hummer halbieren: mit dem Messer am Kopf ansetzen und nach hinten durchteilen. Köpfe abtrennen. Hummerfleisch aus den Schalen und Scheren lösen und in Stücke schneiden. Hummerschalen ausspülen, trockentupfen und mit je 1-2 Ei Soße füllen. Kartoffelmasse als dicken Rand in eine gefettete, feuerfeste Form spritzen. Schalen in die Mitte der Form setzen. Hummerfleisch hineinfüllen. Rest Soße darauf verteilen. Kartoffeln mit Käse betreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3) ca. 15 Min. backen. Evtl. noch 3 Min. unter dem Grill gratinieren.