

# Hummer armoricaine (Frankreich)

## Zutaten:

für 4 Personen

2 Hummer lebend  
1 Deziliter Olivenöl kaltgepresst  
100g Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
5 cl Weinbrand  
50g Tomatenmark  
1 Bund Suppengrün  
1 Deziliter Weißwein  
5 cl Sherry  
10g Speisestärke  
Salz  
Cayennepfeffer  
Estragon

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

## Zubereitung:

Die Hummer spalten, Scheren abtrennen und aufhacken. Magen (am vorderen Kopfende) entfernen, Schnittstellen salzen.

Gehackte Schalotten und Knoblauch in heißem Öl anrösten. Die Hummerstücke hineingeben und 5 Minuten mitrösten. Weinbrand übergießen, anzünden und abbrennen. Dann Tomatenmark, gebündeltes Suppengrün und Wein dazugeben, 15 Minuten dämpfen.

Hummerfleisch herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen. Suppengrün entfernen, die Sauce mit Sherry, Cayennepfeffer und Estragon verfeinern und abschmecken. Mit kalt angerührter Speisestärke binden und über die Hummerscheiben geben.