

Hummer auf amerikanische Art

Zutaten:

für 2 Personen

2 kleine Hummer
Salzwasser
2 Esslöffel Butter
1 Scheiben Schinken
2 Karotten
1 kleine Zwiebel
1 Scheibe Sellerie
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
Thymian
1/2 Lorbeerblatt
1 Nelke
2 Tomaten
3 Esslöffel Tomatenmark
2 Tasse Weißwein
1/4 Tasse Madeira
1 Likörglas Cognac
1 Schalotte
1 Teelöffel Petersilie, gehackt
wenig Estragon
wenig Kerbel
frische Butter

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:

Die Hummer zurichten wie im "Hummer-Rezept. Danach herausnehmen und der Länge nach spalten. In einer Kasserolle Butter erwärmen. Schinken, Karotten, Zwiebel, Sellerie, Tomaten, geschält und fein geschnitten, Tomatenmark und Gewürze andünsten. Mit Wein ablöschen und verkochen.

Madeira, Cognac, feingehackte Schalotte und die Hummerhälften zugeben. Zugedeckt, unter Rütteln der Kasserolle, die Hummern kochen, bis sich das Fleisch fest anfühlt. Die Hummern herausnehmen und zerlegen. Die Scheren aufklopfen. Auf erwärmter Platte mit einem Teil der Scheren anrichten. Den Fond unter Zugabe von wenig Fleischextrakt einkochen lassen. Feingehackte Gewürzkräuter und Butterflocken beifügen. Die fertige Sauce über die Hummer gießen.