

Hummer mit Safransauce

Zutaten:

für 4 Personen

2 Stengel Zitronengras
1 frische Chilischote
Schalotten
1 Esslöffel Butter
200 ml trockener Weißwein
400g Sahne
1 Döschen Safran
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
4 frische Hummer à 500 g
Wildreis

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:

Von dem Zitronengras die äußeren Blätter entfernen, dann die Stengel grob zerschneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und mit dem Zitronengras in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser geben. Den Sud zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen für die Sauce die Schalotten schälen, fein hacken und in heißer Butter weichdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Mit Sahne aufgießen und den Safran untermischen. Die Sauce offen köcheln lassen, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Sud aufkochen und die Hummer darin nacheinander knapp 20 Minuten garen. Das Hummerfleisch aus den Schalen lösen und mit der Safransauce servieren.