

Hummer / Langusten

Zutaten:

für 2 Personen

2 Hummer oder Langusten
Salzwasser
4 Esslöffel Öl
Salz
Pfefferkörner
Aniskörner
Pigment
Thymian
Lorbeerblätter
Estragon
2 Zwiebeln (eventuell mehr)
2 Knoblauchzehen
1/4 Liter Weißwein
1 Gläschen Armagnac
1/4 Liter dunkle Sauce (Salse von Hispanien)

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 oder Langusten - nach einem alten bretonischen Fischerrezept, durch klösterliche Aufzeichnungen überliefert. Es handelt sich wahrscheinlich um das Urrezept, welches auch in der römischen Küche schon ähnlich zubereitet wurde

Die beiden Hummer bzw. Langusten mit den Scheren voran in das kochende Salzwasser gleiten lassen und etwa 15 Minuten kochen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die großen Scheren vom Hummer trennen, den Körper und den Schwanz erst der Länge nach, dann quer in vier Teile schneiden und die Weichteile entfernen.

In einer Kasserolle das Öl mit den Kräutern, den zerdrückten Knoblauchzehen, zerschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer warm werden lassen. Die Hummerteile herausgenommen, von Gewürzteilchen befreit und warm gestellt.

Zum Bratenfond wird der Weißwein, die dunkle Sauce und das Glas Armagnac gegeben. Unter Rühren lässt man die Sauce zwei- bis dreimal aufwallen, streicht sie durch ein Sieb und gibt sie über die Hummerteile.