




## Hummersuppe

 Mittel  1 std

### Zutaten

Für 1,2 l Hummersuppe:

- 2 Hummer, vorgelöst und aufgetaut
- 2 Karotten
- 1 Stange Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 8 Stiele Estragon
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 4 cl Weinbrand
- 1,5 l Krustentierfond
- 1 Lorbeerblatt
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 4 EL Butter

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für die Hummersuppe zunächst Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in Stücke schneiden. Estragonblätter von den Stielen zupfen und die Stiele aufbewahren.

#### Schritt 02

Die aufgetauten Hummer kalt abspülen. Die Scheren mit einer Drehbewegung vom Körper lösen. Die Körper mit einem Schlagmesser längs halbieren. Das Schwanzfleisch aus den Schalen nehmen und den Darm entfernen. Die Scheren mit dem Schlagmesser aufknacken und das Fleisch aus den Gelenken und den Scheren suchen. Die Schalen gründlich waschen und abtropfen lassen.

#### Schritt 03

Die Schalen mit dem Schlagmesser grob zerhacken. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen und die Schalen darin anbraten. Gemüse kurz mitbraten, das Tomatenmark unterrühren und mit dem Weinbrand ablöschen. Mit 1,5 Liter Krustentierfond auffüllen und aufkochen. Salz, Pfeffer, Estragonstiele und Lorbeer in den Fond geben und bei mittlerer Hitze für 45 Minuten köcheln lassen. Den Schaum immer wieder abnehmen und anschließend durch ein sauberes Tuch laufen lassen. Hummersuppe mit Sahne verkochen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

#### Schritt 04

Nachdem die Hummersuppe fertig zubereitet ist, muss nur noch das Fleisch gebraten werden: Dafür das ausgelöste Hummerfleisch rundherum in 2 Esslöffeln Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen und in vorgewärmte Teller verteilen. Die restliche Butter unter die kochende Hummersuppe mixen und mit Estragonblätter würzen. Hummersuppe über das Fleisch schöpfen und servieren.

#### Beilage zur Hummersuppe

Zu der Hummersuppe passt ganz wunderbar Knoblauchbrot: Dafür Weißbrot mit Aioli bestreichen und bei 200° C Oberhitze für ein paar Minuten gratinieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür