

Hummer Thermidor mit Soße-verte

Für 4 Personen

Hummersoße:

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Schalotten	50 g Lauch
50 g Fenchel	1 Tomate	1 Lorbeerblatt	2 Basilikumblätter
400 g Sahne	1 Limette	Hummerkarkassen	Olivenöl
Tomatenmark	Cognac	Weißwein	Salz
Pfeffer	Sahne		

Soße Bearnaise:

100 ml Weißwein	0,5 Bund Estragon	1 Lorbeerblatt	1 Schalotte
3 Eier	200 g Butter, lauwarm	Salz	Pfeffer, weiß, ganz
Zucker			

Soße-verte:

0,5 l Öl	3 Eier	1 Bund Petersilie	1 EL Essig
1 Bund Kerbel	1 TL Senf	Salz	Pfeffer

Hummer:

2 Möhren	2 Knollen Sellerie	2 Stangen Lauch	3 Schalotten
1 Lorbeerblatt	1 Tomate	2 Hummer	1 Zucchini
4 Champignons	Cayennepfeffer	Kümmel	Senf
Pfeffer	Salz		

Hummersoße:

Den Saft der Limette auspressen. Möhre, Sellerie, Schalotten, Lauch, Fenchel und Tomate putzen und grob würfeln. Die Karkassen mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt in Olivenöl anschwitzen und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Cognac ablöschen, flambieren und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Limonensaft abschmecken.

Soße Bearnaise:

Die Estragonblätter abzupfen, beiseite legen und die übrig gebliebenen Stiele mit Weißwein, der abgezogenen und gehackten Schalotte, dem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Salz und Zucker auf die Hälfte einkochen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, mit dem Eigelb mischen und auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter in feinem Strahl unterrühren, bis die Soße bindet. Zum Schluss die Estragon Blätter fein hacken und beigegeben.

Soße verte:

Kerbel und Petersilie waschen und fein hacken. Eigelb, Essig und Senf in einer Schüssel gut verrühren und das Öl in einem dünnen Strahl kräftig einrühren. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hummer:

Eine Möhre, eine Knolle Sellerie, eine Stange Lauch und eine Schalotte putzen und grob zerkleinern. Das Gemüse in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Lorbeerblatt, Kümmel und Salz hinzufügen. Die Hummer in den kochenden Gemüfefond geben und fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. In Eiswasser abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Zuerst die beiden Scheren vom Körper abdrehen. Den Hummer mit einem großen Kochmesser der Länge nach zerteilen. Dazu den Hummer auf ein Brett legen und zuerst das Kopfstück im unteren Teil durchstechen. Dann den Schwanz und danach den Kopf halbieren. Den Schwanz entdarmen und aus der Schale lösen. Die Scherengelenke ebenfalls aufschneiden und das Fleisch auslösen. Die

Scheren selbst durch einen Schlag mit dem Messerrücken sprengen. Den kleineren Teil der Schere vorsichtig abziehen, so dass der Knorpel aus der Schere mit entfernt wird. Den Rest der Schale mit den Fingern aufbrechen und das Fleisch herausnehmen. Die Scheren und Gelenke in nicht zu kleine Würfel und den Schwanz in Scheiben schneiden. Eine Möhre, eine Knolle Sellerie, restliche Schalotten, eine Stange Lauch und Zucchini putzen und in Streifen schneiden. Die Tomate waschen und vierteln. Die Pilze in gleichmäßige Würfel schneiden und alles anschwitzen. Mit der Hummersoße ablöschen und reduzieren lassen. Zum Schluss die Hummerwürfel dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Limonensaft, Cayennepfeffer und eventuell etwas Senf abschmecken. Das Ragout in die Hummerhälften füllen und mit der Bearnaise überziehen und unter dem vorgeheizten Grill circa zehn bis 15 Minuten gratinieren. Dazu passt gut die Soße verte.

Nelson Müller am 17. September 2010