

Hummer-Soße

Für 4 Personen

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		

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.

Nelson Müller am 17. September 2010