

Die Hummer Bisque

Die Hummer Bisque - Die Zubereitung einer Hummer Bisque erfordert zwar etwas Zeit und Geduld, aber das Ergebnis ist es mehr als wert. Der intensive Geschmack des Hummers wird durch die langsame Kochzeit freigesetzt, während die Aromen der anderen Zutaten miteinander verschmelzen und eine außergewöhnlich leckere Suppe entstehen lassen. Perfekt für die Festtage.

4 PORTIONEN • DAUER > 400 min • SCHWIERIGKEITSGRAD mittel • Klassiker

ZUTATEN

- 1 Hummer(tiefgefroren)
- 6 Hummerschwänze
- Fleur de Sel
- 4 EL Olivenöl
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 Schalotte
- 1 Flasche Weißwein
- 500 ml Fischfond
- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml Noilly Prat
- 150 ml Cognac
- 800 g Pelati
- 2 Zwiebeln
- 2 Zweiglein Thymian
- 2 TL Tomaten Püree
- 4 große Möhren, geputzt & gewürfelt
- 3 Stangen vom Stangensellerie
- 1 Prise Cayenne Pfeffer
- 200 g kalte Butter

ZUBEREITUNG

1. Tiefgefrorenes gekochtes Hummerfleisch aus den Schalen lösen. Am besten geht es mit einer Hummerschere. Die Hummerschwänze können auch ungekocht sein.
2. Die Scheren direkt am Körper abschneiden und ihre Schalen zerbrechen. Fleisch entnehmen. Den Schwanz einfach vorsichtig längs von beiden Seiten aufschneiden und die Schale auseinander drücken. Den Brustpanzer längs aufschneiden und das kleine Hautsäckchen innerhalb des Kopfes, das den für die Verdauung nötigen Kies enthält, auslösen.

3. Den grünlichen Corail, für den Fond aufheben. Magensack und Darm entfernen und wegschmeißen. Nun das Fleisch abgedeckt kühl stellen.
4. Die Hummer Karkassen mit der Hälfte der Möhren, dem Knoblauch sowie 2 der 4 Zwiebeln kleingeschnitten auf ein Blech geben und 4 EL Olivenöl darüber geben.
5. Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze mind. 10 min rösten. Wenn es anzuduften fängt, sie leicht braun werden, sind sie perfekt.
6. Das restliche Gemüse putzen, aber nicht vermischen.
7. Erst die Schalotten in 20 g geschmolzener Butter mit einer Prise Fleur de Sel auf mittlerer Hitze in einem großen hohen Topf langsam schmelzen. Wenn sie glasig und süß sind, die restlichen 2 Möhren dazugeben und auf hoher Flamme weiter anschwitzen.
8. Den Stangensellerie, der von den Fäden befreit und klein geschnitten ist, auch dazugeben. Alles ca. 4 min anschwitzen und es sollte Röstaromen entstehen.
9. Die Hummerkarkassen aus dem Ofen mit den Möhren und Zwiebeln sowie dem Knoblauch dazugeben. Auf volle Hitze schalten und den Cognac dazu gießen, kurz warten bis er heiß ist, dann vorsichtig Flambieren.
10. Das Tomatenpüree dazugeben und kurz mitanbraten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Die Dose Pelati, 2 Zweiglein Thymian, 1 Prise Cayenne Pfeffer, Fischfond dazugeben. Alles aufkochen und salzen.
11. Den grünlichen Corail dazugeben und 25 g kalte Butter dazu.
12. Den Deckel leicht schräg daraufsetzen und den Herdplatte so runter schalten, das es noch leicht simmert.
13. Alles min. 2-3 Stunden köcheln lassen. Immer wieder überprüfen, dass nichts anbrennt und ab und zu umrühren.
14. Nun alles durch ein feines Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Man kann es auch in mehreren Etappen machen, falls das Sieb zu klein ist. Sicherstellen das keine Überreste von Hummerschalen oder ähnliches im Fond vorhanden ist.
15. Den Topf kurz ausspülen, die Flüssigkeit wieder zurückfüllen und auf hoher Stufe einkochen und immer wieder kalte kleine Butterstückchen zum Binden hinzufügen.
16. Alles ca. um $\frac{2}{3}$ einkochen, ganz nach Geschmack.
17. Wenn das vollbracht ist, das rohe Hummerfleisch in Butter kurz anziehen, sodass es innen noch leicht glasig ist. Die gekochten Hummerstücke am Schluss dazugeben und mit aufwärmen.
18. Die Bisque auf warme Teller anrichten und das Hummerfleisch drapieren. Sofort servieren.