

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Hommard à l'américaine



Zutaten für 4 Personen

- Zwei Hummer (Wir empfehlen Frischen Hummer vom Fischhändler, jedoch können Sie auch tiefgefrorenen Hummer verwenden)
- 1 Zwiebel
- 1 Schalotte
- 2 reife Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stängel Petersilie und Estragon
- 200ml Weißwein
- 4cl Cognac
- 1cl Noilly Prat
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 5 EL Butter
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Sollten Sie einen rohen, frischen Hummer haben, kochen Sie einen Topf Wasser und geben den Hummer mit dem Kopf zuerst in das kochende Wasser. Kochen Sie diesen 7-10 Minuten und geben ihn anschließend in ein kaltes, am besten mit Eis befülltes Gefäß. Nun den Hummerschwanz vom Körper abtrennen. Den Hummer länglich und vorsichtig mit dem Panzer aufschneiden. Sie können auch fertige Hummerschwänze tiefgekühlt kaufen.

Die Tomate sowie Zwiebel, Knoblauch und Schalotte schälen und sehr fein hacken. Öl in einer tiefen Pfanne/Topf erhitzen und die Hummerhälften auf der Fleischseite kurz und scharf anbraten, herausnehmen und beiseite geben. Die Hitze in der Pfanne reduzieren und Zwiebeln, Schalotten sowie den Knoblauch glasig anschwitzen. Nun die gehackte Petersilie und den Estragon in den Topf geben. Darauf setzen Sie die Hummerstücke und gießen den Weißwein und Cognac hinzu. Etwa 5-10 Minuten köcheln lassen (Achtung:

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

nicht zu lange, der Hummer sollte nicht übergart werden). Nun nehmen Sie die Hummerstücke heraus. Nehmen Sie die Butter und geben Sie diese in die Sauce. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Richten Sie den Teller mit dem Hummerschwanz an und gießen Sie die Sauce reichlich über den Hummer. Wir empfehlen Tagliatelle dazu.

Unsere Weinempfehlung:

Ried Klostersatz Grüner Veltliner