

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Hummer

Bisque

Zutaten für 4 Personen

CRUSTACÉS:

4 Hummer Tails in Schale*

Bratzutaten für Crustacés:

2 EL Olivenöl CONDI PESCE*

20g Butter

1 Thymianzweig

Holzspiesse*

BISQUE/SUPPE:

2 EL Olivenöl CONDI PESCE*

½ Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Karotte, geschält,

in Würfel geschnitten

1 TL Paprika geräuchert*

1 Thymianzweig

1 Rosmarinzweig

1 Lorbeerblatt

1 EL Tomatenpüree

2 EL Hummerbutter*

2 EL Weissmehl

1 dl Cognac

4 dl Hummerfond «Le Saucier»*

2 dl Fischfond*

1 dl Vollrahm

1 dl Vollmilch

Salz und Pfeffer aus der Mühle*

GARNITUR:

Frischer Thymian und Kerbel

*Erhältlich in allen

FRISCH-FISCH MERCATO



Hummer

Bisque

Vorbereiten

CRUSTACÉS:

Hummer Tails auftauen. Abspülen und trocknen. Hummerfleisch aus dem Panzer lösen.

Hummerschalen beiseitelegen.

Je einen Holzspieß längs durch die Hummer Tails stecken, damit sie sich beim Braten nicht zusammenziehen.

Zubereiten

BISQUE/SUPPE:

In einem grossen Topf Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Karottenwürfel andünsten. Schalen der Hummer Tails, Kräuterzweige und Lorbeer dazugeben und mitdünsten.

Tomatenpüree und Hummerbutter dazu und 1 Min. andünsten. Mehl begeben und alles gut vermengen.

Jetzt mit Cognac flambieren:

Den Cognac darüber giessen.

Vorsichtig anzünden – die kurze, starke Flamme aromatisiert das Gericht und verbrennt den Alkohol.

Danach: Nach und nach den Hummerfond und den Fischfond unter ständigem Rühren dazugeben, sodass keine Klumpen entstehen. 10 Min. kochen lassen.

Die Schalen der Hummer Tails, die Kräuterzweige und das Lorbeerblatt entfernen. Die Bisque pürieren.

Mit Vollrahm, Vollmilch, Paprika, Salz und Pfeffer verfeinern.

Ca. 5 Min. köcheln. Warmhalten.

CRUSTACÉS:

Die Hummer Tails am Spiess mit Salz und Pfeffer würzen.

Zusammen mit dem Thymian in Olivenöl und Butter beidseitig glasig braten.

Anrichten

Die Bisque in Suppenteller oder Suppentassen schöpfen.

Die gebratenen Hummer Tails dazugeben. Mit frischem Thymian und Kerbel garnieren. Servieren.

Tipp

Dazu geröstetes Baguette.

Für dieses Gericht eignen sich auch Flusskrebse oder Langusten.