

Hummer richtig kochen

Rezepte mit Hummer sind eine wahre Delikatesse. Es ist wichtig, den Hummer richtig zu kochen, damit er nicht leiden muss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk. Hummer
Wasser

Zubereitung

1. Um den Hummer richtig zu kochen, als erstes einen großen Topf mit Wasser aufkochen, in dem das Tier gut hineinpasst. Man kann auch gleich einen Fond ansetzen oder Salz zufügen, je nach Rezept. Das Wasser richtig stark sprudelnd kochend lassen.
2. Nun das Tier schnell und entschlossen mit dem Kopf voran (!) in das sprudelnd kochende Wasser geben. Sofort den Deckel aufsetzen und bei unverminderter Hitze noch zwei bis drei Minuten weiterkochen lassen.
3. Je nach Zubereitungsart, Rezept und Größe lässt man den Hummer noch etwa 15 Minuten im leicht siedenden Wasser garziehen.

Tipp

Den Hummer richtig zu kochen, ist nicht schwer, man darf dabei aber nicht zögern. Um das Tier nicht unnötig zu stressen, holt man es erst unmittelbar vor der Zubereitung beim Händler und macht sich dann gleich an die Arbeit.