Hummercremesuppe

Feinschmecker schwören auf dieses Rezept: Die Hummercremesuppe ist eine köstliche Vorspeise für besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

500 g	Hummerkarkassen
1 Stk.	Karotte
0.5 Stk.	Staudensellerie
0.5 Stk.	Lauch
2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Tomaten
2 EL	Tomatenmark
4 Stk.	Wacholderbeeren (zerdrückt)
2 Stk.	Gewürznelken
8 Stk.	Pfefferkörner
1 Prise	Safran
	Estragon (frisch)
	Thymian
250 ml	Schlagobers
100 ml	Cognac
1 TL	Speisestärke
	Salz
	Cayennepfeffer
2 EL	Olivenöl
50 g	Butter

4 EL	Schlagobers (geschlagen)

Zubereitung

1. Für die **Hummercremesuppe** die Karkassen gründlich waschen. Olivenöl in einem tiefen Topf erhitzen. Die Karkassen darin 5 Minuten scharf anbraten und dann mit Cognac ablöschen. Karotten, Sellerie, Lauch, Schalotten und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit der Butter zu den Karkassen geben und langsam rösten.

2. Tomaten waschen, vierteln und zusammen mit dem Tomatenmark dazugeben. Wacholderbeeren leicht zerdrücken. Lorbeerblätter, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Safran, Thymian und Estragon in die Suppe geben und mit reichlich Wasser aufgießen. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen.

3. Durch ein Sieb passieren und die Suppe auf die Hälfte reduzieren. Schlagobers einrühren und einmal aufkochen lassen. Stärke mit etwas Wasser verrühren und in die Suppe geben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit dem Stabmixer aufschäumen, das Hummerfleisch hinzufügen und erwärmen (nicht aufkochen). Geschlagenes Schlagobers unterheben und sofort servieren.

Tipp

Durch das Zugießen von mehr Wasser wird die Hummercremesuppe etwas ergiebiger und das Aroma etwas weniger intensiv.