

Hummer amerikanische Art

 [sites.arte.tv /schlemmenmitgerarddepardieu/de/hummer-amerikanische-art-apeinesdents](https://sites.arte.tv/schlemmenmitgerarddepardieu/de/hummer-amerikanische-art-apeinesdents)

Man benötigt 4 kleine Hummer à 700 g.

Zuerst wird eine Beurre de Corail zubereitet. Hierzu werden 60 g Butter mit dem Hummerrogen und der cremigen Masse im Hummer vermischt. In den Kühlschrank stellen.

Die Scheren des Hummers leicht anschlagen. Den schwarzen Darm aus dem Hummer entfernen und die Schwänze in 4 Scheiben schneiden. Die Hummerstücke mit Fleur de Sel würzen und in eine Schwenkpfanne geben. Gleichmäßig ca. 3 Minuten in Olivenöl anbraten.

Die Stücke herausnehmen und warm halten.

Die zerkleinerten Köpfe und Beine der Hummer in einer Schwenkpfanne anschwitzen. Eine Zwiebel, eine Karotte und ein wenig Fenchel in grobe Stücke schneiden und zusammen mit einigen Knoblauchzehen hinzufügen. Das Gemüse leicht braun werden lassen und warten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Mit 5 cl Whiskey ablöschen, 30 cl trockenen Weißwein hinzugeben und alles auf die Hälfte reduzieren lassen. Einige frische Tomaten, ein Bouquet Garni (frische Petersilie, Thymian und Lorbeer) und frischen Estragon hinzufügen und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles durch ein Sieb passieren. Die Schwanzstücke und Scheren in den Sud geben und für ca. 10 Minuten leicht darin köcheln lassen.

Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen und dann die kalte Beurre de Corail zum Abbinden dazugeben. Die Hummerstücke mit der Sauce übergießen und mit kleinen Kartoffeln von der Île de Batz servieren.