

Hummercremesuppe

Zutaten

1 l	Fischfond oder Hühnerfond	Weiteres:
200 g	Hummerkarkassen	Senfkörner
50 g	Butter	Fenchelsamen
50 g	Sellerie	Lorbeerblätter
50 g	Petersilienwurzel	Dillstängel
50 g	Karotten	Pfefferkörner
50 g	Lauch	Salz
1 EL	Tomatenmark	
4 cl	Cognac	
4 cl	Pernod	
4 cl	Noilly Prat	
100 ml	Weißwein	
200 ml	Obers	
1 TL	Maizena (zum Binden der Suppe)	
50 g	Zwiebel	



Arbeitsbeschreibung

1. Sellerie, Petersilienwurzel, Karotten, Lauch und Zwiebel in 5 mm Würfel schneiden.
2. Butter erhitzen, Hummerkarkassen anrösten, Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel, Lauch und Zwiebel dazugeben und mitrösten.
3. 1 EL Tomatenmark dazugeben, mit Cognac, Pernod, Noilly Prat und Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Fischfond aufgießen.
4. Aufkochen lassen, degraissieren, würzen mit Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Senfkörner, Fenchelsamen und Dillstängel. 45 Minuten leicht köcheln lassen, vom Herd stellen und 1 Stunde ziehen lassen.
5. Passieren, aufkochen lassen, Obers dazugeben und mit etwas Maizena binden. Eventuell noch salzen.

Hinweis

Auf die gleiche Art wird auch die Krebsuppe hergestellt.
Auch Saucen von Krebsen und Hummer werden nach der gleichen Methode hergestellt.