

## Hummerschaumsuppe

### Zutaten

1 kg	Hummerkarkassen
200 g	Mirepoix (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzeln, Lauch)
100 g	Tomatenmark
4 cl	Pernod
4 cl	Weinbrand
8 cl	Noilly Prat
2 l	Fischfond
250 l	Obers
	Maizena



### Arbeitsbeschreibung

1. Hummerkarkassen in Olivenöl trocken rösten.
2. Mirepoix dazugeben und mitrösten.
3. Tomatisieren, mit Pernod, Noilly Prat und Weinbrand ablöschen.
4. Mit Fischfond aufgießen, 30 min. köcheln lassen und passieren.
5. Obers begeben und mit Maizena leicht binden, mixen, passieren.