Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BISQUE DE HOMARD (HUMMER SÜPPCHEN)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 20 MIN.

Die Weihnachtsfeier sind voll im Gange und ich habe wieder mal eine Idee gehabt, um die Reste zu benutzen. Wir haben Hummer als Vorspeise gehabt und es gab sooo viele „Reste“ dass ich mich ganz schnell entschlossen habe, einen kleinen Fond daraus zu zaubern. Es wurde aber ein bisschen anders umgesetzt und wir haben einem Süppchen daraus gemacht. Mit nur das Beste drin, Hummer und Cognac, wurde also eine Bisque de Homard entwickelt. Falls ihr noch nach ein schnelles und elegantes Rezept sucht, hier habt ihr mal eine Idee mehr.

Also heute geht es schnell, weil ich noch mit meinem Sohn „Rakete“ spielen muss, vor der Bettzeit!

Zutaten für Bisque de Homard (Hummer Süppchen), 4 Personen:

Reste von 3 Hummer, 4 Möhren, 1 große Stange Seleri, 1 Zwiebel, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Tomatenmark, 10 g Butter, Piment d’Espelette, 1 Schuss Cognac….

1- Möhren und Zwiebel schälen und grob schneiden. Das ganze Gemüse (den Rest klein geschnitten) mit den Gewürzen in einem großen Kochtopf mit etwas Butter anschwitzen.

2- Wenn die Zwiebel gläsrig geworden sind, kommen die Hummer Schalen in den Topf mit rein und 2 Minuten bei hoher Hitze anbraten. Dann mit einem guten Schuß Cognac ablöschen (100 ml ungefähr)

3- Jetzt das Tomatenmark dazu geben und mit Wasser der ganze Inhalt leicht abdecken. Es kommt ungefähr 1 L Wasser rein. Wenn ihr es mögen, könnt ihr stattdessen etwas Fischfond geben, aber ich finde man kommt zu einem super Ergebnis mit einfachen Zutaten und Wasser. Kräuter und Gewürze sind schon drin.

4- Nach 15 Minuten köcheln wird die Suppe durch ein Sieb passiert und dann durch ein noch kleineres Sieb ein letztes Mal passiert. Die Suppe kommt dann wieder in einem Kochtopf und es wird mit Salz, Pfeffer und Piment d’Espelette abgeschmeckt. Falls ihr kein Piment d’Espelette habt, geht ein milder Chili auch sehr gut dafür!

Jetzt nur noch servieren mit ein bisschen Crème fraîche, Croûtons und etwas Rouille. Ich habe dafür mein eigenes kleines Rezept entwickelt. Schmeckt perfekt zur Fischsuppe.

Ich hoffe, Ihr habt eine schöne Zeit mit eurer Familie, und ich wünsche euch noch einen Bon Appétit.

Bisous et à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de