

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Hummer „Thermidor“

Schritt: 1

2	st	Hummer	in kochendem Wasser mit
1	st	Zwiebel,	
½	st	Karotte,	
1/8	st	Sellerie,	
etwas		Kümmel,	
3	st	Nelken	
1	st	Lorbeerblatt,	
10	st	weiße Pfefferkörner	und
		Salz	ca. 5 min. köcheln und 10 min. ziehen lassen, anschließend in Eiswasser abschrecken.

Schritt: 2

Die Hummer der Länge nach zerteilen und die Scheren ausbrechen. Das Hummerfleisch in Würfel schneiden.

Schritt: 3 (für die Hollandaise):

3	st	weiße Pfefferkörner,	
1	st	Lorbeerblatt,	
150	ml	Weißwein	und
½	st	Schalotte	diese Zutaten bis auf ein Drittel einkochen und erkalten lassen.
3	st	Eigelb	dazu geben und auf einem Wasserbad aufschlagen.
250	g	Butter	auflösen und klären (am Herdrand köcheln lassen bis sich die Molke am Topfboden sammelt).

Seite 2



Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Schritt: 4 (für die Weißweinsauce):

3	st	Schalotten	in Würfel schneiden und in
etwas		Butter	anschwitzen, mit
80	ml	Weißwein	und
40	ml	Noilly Prat	ablöschen und einkochen lassen
150	ml	Crème fraîche	und
150	ml	Sahne	dazugeben. Langsam bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.
etwas		Weißweinsauce	aufkochen, die Hummerwürfel dazugeben (nicht mehr kochen lassen) und in die Hummerschale füllen, etwas
		Sc. Hollandaise	darüber geben und unter einem Grill gratinieren.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Der Hummer verliert an Eiweiß und wird zäh, wenn er zu lang gekocht wird. Zum Hummer „Thermidor“ schmeckt am besten wilder Reis. Diesen ca. 45 Minuten am Herdbrand köcheln lassen, während Sie den Hummer zubereiten.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de

