



Hummer auf Orangen-Creme

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 2 Personen:

- 1 ganz gekochter Hummer
- oder 2 Gourmet Langustenschwänze
- oder 2 Gourmet Hummerschwänze
- 4 Schalotten
- 5cl Orangenlikör
- 20cl Weißwein
- 10cl Fischbrühe
- Saft und Zeste einer unbehandelten Orange
- 15cl Crème fraîche
- 1 EL Maisstärke
- 1 kleiner Bund Estragon
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Den ganzen Hummer (oder die Gourmet Langustenschwänze oder die Hummerschwänze) in kaltem Wasser auftauen lassen bis das Eis geschmolzen ist. Anschließend für ca. 1 Stunde in lauwarmes Wasser legen und nachfolgend die Schale entfernen. Daraufhin nach Packungsanweisung halbieren und in einer Pfanne mit etwas Butter bei mittlerer Hitze zugedeckt 3 bis 4 Minuten anbraten.
2. Die Schalotten klein hacken und für kurze Zeit mit Weißwein und Orangenzeste in eine Pfanne geben. Die Maisstärke mit dem Saft der Orange verdünnen, die davor zubereitete Schalotten-Weißwein-Sauce hinzugeben und Crème fraîche, sowie Fischbrühe unterheben. Das Ganze bei mittlerer Hitze etwas eindicken lassen bis eine gleichmäßige Konsistenz entsteht.
3. Kurz vor dem Servieren Orangenlikör und einige Estragonblätter dazugeben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Hummer zu der Sauce geben und leicht erwärmen. Alles auf einem Teller anrichten und mit Reis und beliebigem Gemüse servieren.