

Hummersuppe mit Melonenkugeln und Noilly Prat



Zutaten:

- 2 St. Karkassen vom Hummer
- 30 g Olivenöl
- 100 g Sellerie
- 60 g Frühlingslauch
- 60 g Zwiebel
- 200 g Noilly Prat
- 2 St. Tomaten frisch
- 800 g Heller Fond (Geflügel oder Kalb)
- 400 g Schlagsahne
- 1 St. Thymian, Rosmarin
- 20 g Knoblauch
- 10 St. Pfefferkörner
- 5 g Grobes Salz Meer - oder Ursalz
- 1 St. Netzmelone

Zubereitung: Hummerkarkassen gut unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Zwiebeln, Sellerie, Frühlingslauch, Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem breiten Topf leicht erhitzen, Knoblauch zugeben, Karkassen leicht zerkleinern und mit den Gemüsewürfel bei leichter Hitze leicht anschwitzen. Nun die Gewürze zugeben und nochmals kurz mitschwitzen. Mit dem Noilly Prat ablöschen und mit dem hellen Fond auffüllen, kurz aufkochen und anschließend 60 Minuten heiß ziehen lassen, bei Bedarf Fond nachgießen. Durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und mit der leicht angeschlagenen Sahne verfeinern. Melone halbieren, entkernen und mit dem Kugelausstecher kleine Kugeln formen. Melonenkugeln in einer kleinen Pfanne leicht karamellisieren, und mit der Hummersuppe in einem vorgewärmten Teller anrichten, garnieren und servieren.

Mein Tipp: Die Hummerkarkassen nur leicht anschwitzen, damit der feine Hummergeschmack erhalten bleibt. Kein Tomatenmark oder Weinbrand zugeben, damit der natürliche Geschmack vom Hummer nicht überlagert wird.