

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

HUMMER SCHAUM

Hummer · Cognac · Sherry

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Hummer · Cognac · Sherry

Für 4 kleine Saucenportionen

01 RÖSTEN

1 kg zerkleinerte Hummerschalen in 2 EL Olivenöl und 25 g Butter anrösten. 50 g Sellerie, 50 g Karotte, ½ Lauch und 1 Zwiebel klein schneiden und mitrösten. 1 EL Tomatenmark kurz anschwitzen.

02 ABLÖSCHEN

Topf kurz vom Herd nehmen, mit je 40 ml Cognac und Cream Sherry ablöschen. Wieder erhitzen und reduzieren. 2 gewürfelte Tomaten und 250 ml Fischfond zugeben.

03 ZIEHEN LASSEN

125 ml Sahne und 125 ml Crème double einrühren. Knapp 30 Minuten sanft ziehen lassen. Falls der Ansatz zu trocken wird, wenig Wasser ergänzen.

04 PASSIEREN

Durch ein feines Sieb geben, Schalen gut abtropfen lassen. Flüssigkeit nach Geschmack und gewünschter Saucenmenge reduzieren; erst dann mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

05 AUFSCHÄUMEN

25 g kalte Butter in die heiße, nicht kochende Sauce mixen. Stabmixer leicht schräg an die Oberfläche halten, bis ein feiner Schaum entsteht. Sofort anrichten.



**Die Schalen liefern
den Geschmack.
Butter macht den
Schaum.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 4 kleine Saucenportionen

01 EINKAUF

☐ **1 kg Hummerschalen**

Alternative: Garnelenschalen; ergibt einen anderen Krustentierfond.

☐ **2 EL Olivenöl · 50 g Butter**

Alternative: mildes Öl; je 25 g Butter für Rösten und Finish.

☐ **40 ml Cognac · 40 ml Cream Sherry**

Alternative: zusätzlicher Fischfond; weniger Tiefe und Süße.

☐ **50 g Sellerie · 50 g Karotte · ½ Lauch · 1 Zwiebel**

Alternative: Fenchel statt Sellerie.

☐ **1 EL Tomatenmark · 2 Tomaten**

Alternative: Dosentomaten.

☐ **250 ml Fischfond · 125 ml Sahne · 125 ml Crème double**

Alternative: Sahne statt Crème double; stärker reduzieren.

☐ **Salz · Pfeffer · Zucker**

Alternative: Zucker nur bei Bedarf.

02 ZUBEHÖR

TOPF + STABMIXER

Alternative: Standmixer für heiße Flüssigkeiten nach Herstellerangabe.

WAAGE + MESSBECHER

Alternative: Flüssigkeiten passend zur Dichte abwiegen.

FEINES SIEB

Alternative: Passiertuch; sorgfältig ausdrücken, falls im Rezept vorgesehen.

VOR DEM START

Saubere Schalen ohne Darmreste verwenden. Alkohol fern offener Flamme angießen. Keine ganze Portion Hummerfleisch nötig; das Rezept ist eine Sauce.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.