

Rezept für klassische Hummersuppe mit gegrillten Jakobsmuscheln aus unserem Kochkurs Fisch und Meeresfrüchte.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hummer Tiefgekühlt
- 100g Schalotten
- 100g Knollensellerie
- 5 Tomaten
- 4cl Weinbrand
- 200ml Sahne
- 4 Jakobsmuscheln
- Etwas Thymian

Zubereitung:

Den Hummer auslösen und die Schalen mit Sellerie- Schalotten und Tomatenwürfeln in einem Topf anbraten.

Etwas Thymian dazugeben, mit Weinbrand ablöschen.

Sahne und etwas Kochwasser vom Hummer zugeben und nach 10min. Kochzeit die Suppe kurz mixen und durch ein sehr feines Sieb passieren.

Jakobsmuscheln aus den Schalen auslösen und kurz anbraten.

Die Jakobsmuscheln und das Hummerfleisch als Einlage für die Suppe nutzen.