

## HOMARD L'ARMORICAINE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch  
1000g



Gehackter Knoblauch  
450g



Sonnengetrocknetes  
Tomatenpüree 450g

### ZUTATEN

4

Für den Hummer

- 4 halbe Hummer in der Schale
- 4 Schalotten
- 2 Staudensellerie
- 1,5 dl Weißwein
- 1 Karotte
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 1,5 dl Fischfond oder Hummerfond
- 70 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 50 g Butter
- 1 dl Brandy
- 500 g Tomatenwürfel (Konserven)
- 2 dl Sahne
- 2 EL gehackter Estragon

Für die Kartoffel-Mousseline

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 dl Milch
- 50 g Butter
- Schuss Sahne
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und mit etwas Salz gar kochen. Die Kartoffeln abtropfen lassen und mit warmer Milch, Sahne und 50 g Butter zu Mousseline verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Die Hummerschenkel aufschneiden. Das Fleisch vorsichtig herausnehmen, sodass die Schere ganz bleibt. Die Schalen der Beine für später aufbewahren. Die Hummer in einer großen Pfanne anbraten, bis der Panzer rot ist. Das Fleisch aus dem Panzer entfernen und beiseite legen. Den Panzer mit den Schalen der Beine zurück in die Pfanne geben und die Butter hinzufügen. Das Gemüse dazugeben und andünsten. Mit Brandy ablöschen und flambieren. Die restlichen Zutaten, mit Ausnahme der Sahne und Kräutern, hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne hinzufügen und die Sauce reduzieren. Bei Bedarf mit extra Butter binden. Die Hummer in eine Schüssel geben, die Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über das Hummerfleisch gießen und mit der Kartoffel-Mousseline servieren.