

HOMARD THERMIDOR



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g

ZUTATEN

4 

Für den Hummer

- 4 Hummer (sauber)
- 1 Lauch
- 1 Zucchini
- 2 Karotten
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 80 g Parmesankäse
- Öl zum Braten

Für die Thermidor-Sauce

- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Estragon
- 200 ml Weißwein
- 4 dl Fischfond
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 2 dl Sahne
- 3 Schalotten
- 4 g feiner Senf
- 20 g Butter

ZUBEREITUNG

Den Weißwein mit dem Fischfond und der Sahne zum Kochen bringen für die Sauce. Die Schalotten klein schneiden und zusammen mit dem Knoblauch in die Flüssigkeit geben. Einkochen (dicke Sauce) und den gehackten Kerbel und Estragon hinzufügen. Den Senf unterrühren und die Sauce mit Butter binden. Das Gemüse putzen und in feine Brunoise schneiden. Die Zwiebel schneiden. Das Gemüse in etwas Öl andünsten. Das Gemüse mit der Hälfte der Sauce anrichten. Das Hummerfleisch in große Stücke schneiden. Das Gemüse in einen tiefen Teller geben und das Hummerfleisch dazwischen legen. Das Ganze mit der restlichen Sauce bedecken. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Den Parmesan über den Teller reiben und im Ofen oder Salamander gratinieren. Mit frischem Baguette und etwas von den gehackten Kräutern servieren.