



Hummer Spaghettini

Zutaten:

600 ml Sauce
250 g Spaghettini
2 Hummer [1/2 pro Person]
2 Zehen Knoblauch
1 gr. Zweig Rosmarin
3 cl Cognac

Zubereitung:

Hummer halbieren, auflösen und auf der Fleischseite mit Rosmarin und Knoblauch anbraten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Anschließend wird die Hummersauce, die al dente gekochten Spaghettini und frisches Basilikum hinzugegeben.



Sauce Zutaten:

300 g Hummerkarkassen
{Schalen}
1 große Zwiebel
½ Knolle Fenchel
0,2 l trockener Weißwein
5 cl Weinbrand
0,8 l Geflügelfond
Knoblauch
1 EL Tomatenmark
0,2 l passierte geschälte
Tomaten

Zubereitung:

Die Karkassen mit der Zwiebel und Fenchel rösten, mit Weinbrand flambieren.
Das Tomatenmark und die passierten Tomaten dazugeben und mit Weißwein ablöschen.
Mit Wasser auffüllen und zur Hälfte einreduzieren lassen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis eine konzentrierte Sauce entsteht.
Den Fond 1 Stunde ziehen lassen und durch ein Haarsieb passieren und abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPA LAIS

Taschenberg 3 · 01067 Dresden
0351.48484801 · www.kastenmeiers.de