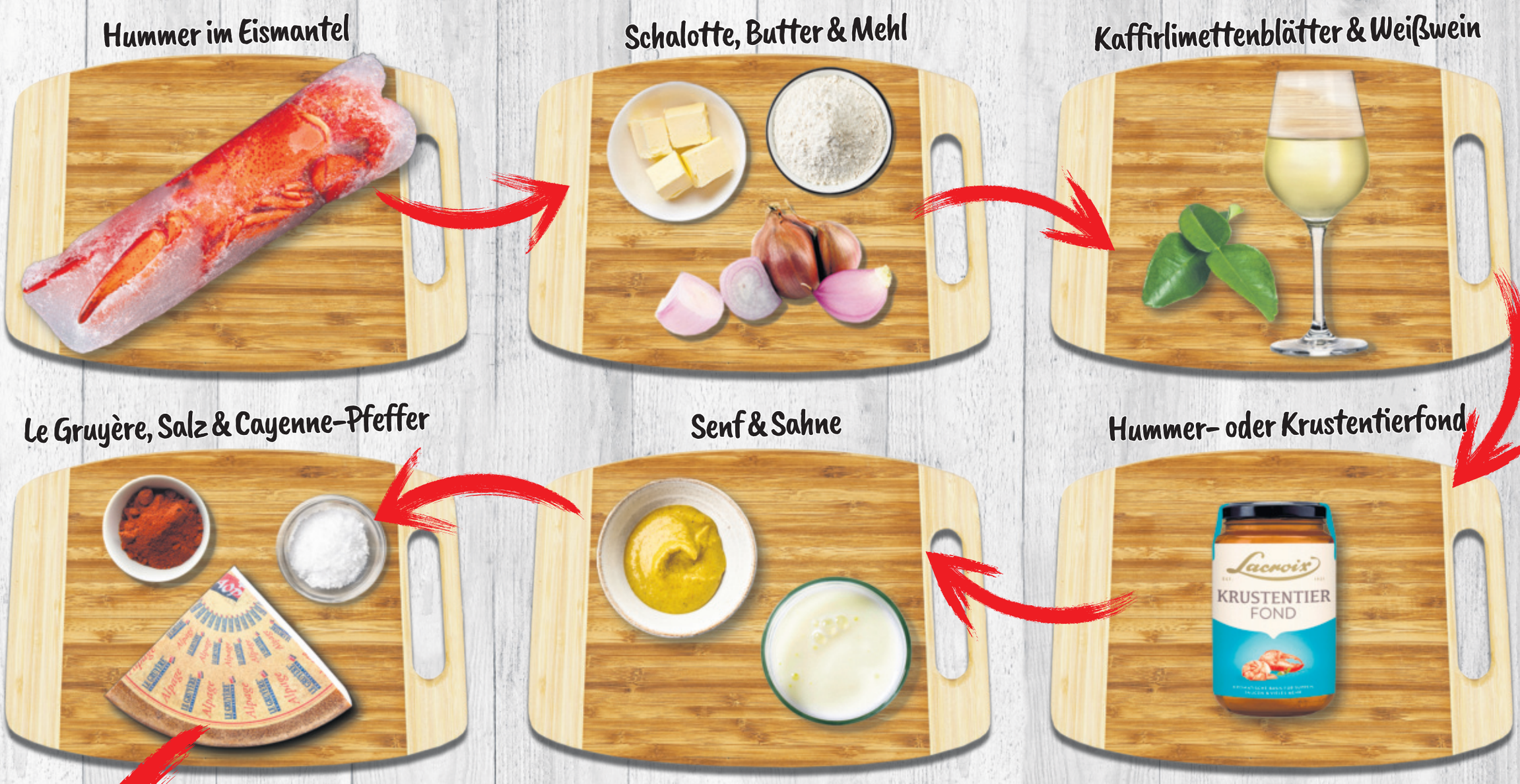
Nobles zum Finale: Hummer Thermidor

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Jahresendspurt! Am Mittwoch knallen die Korken und wir stoßen aufs neue Jahr 2026 an. Und vorher geht es in eine rauschende Nacht oder auch in einen gemütlichen Abend allein, zu zweit oder mit Freunden. Wer sich zum Jahresabschluss noch mal etwas Luxus gönnen möchte, dem legen wir diesen Klassiker mit einem kleinen Twist ans Herz. Hummer im Eismantel (schon vorgekocht) ist durchaus auch erschwinglich, die Zubereitung nach Art Thermidor ist auch nicht zu komplex und das Ergebnis ist wunderbar schmackhaft und cremig – ein perfekter Jahresabschluss.

Zutaten Portionen: 2

1	Hummer und 1 Schalotte
2 EL	Butter und 1 TL Mehl
2	Kaffirlimetten-Blätter
50 ml	Weißwein & 100 ml Hummer- oder Krustentierfond
1 EL	Senf
50 g	Sahne und 50 g Le Gruyère
Etwas	Salz und Chayenne-Pfeffer



Zubereitung: So wird's gemacht

■ Bei einem **Hummer im Eismantel** handelt es sich um einen bereits vorgekochten Hummer, der in einen Eisblock eingefroren wurde. Heißt, den Kochschritt kann man sich sparen. Hummer über Nacht **im Kühlschrank auftauen lassen**.

■ Topf mit **gesalzenem Wasser** auf den Herd stellen, Wasser zum Kochen bringen. Aufgetauten Hummer ins kochende Wasser geben (das Wasser hört sofort auf zu kochen). Sobald es wieder anfängt zu kochen, von der Hitze ziehen. Es geht nur darum, den Hummer zu erwärmen. Einen 450 bis 500 Gramm schweren Hummer für 8 bis 10 Minuten ziehen lassen, schwerere Exemplare etwas länger.

■ **Ofen** auf 200 Grad vorheizen. Für die Sauce **Schalotten** schälen und klein würfeln. **Butter** in kleinem Topf zerlassen und die Schalotten darin anschwitzen. **Mehl** unterrühren.

■ Die **Kaffirlimettenblätter** (unser kleiner Twist für einen Frischekick) zugeben. Mit **Weißwein** (und wer mag, noch mit einem Schuss Cognac) ablöschen, ca. 2 Minuten einkochen lassen. **Hummerfond**, **Senf** und **Sahne** zugeben und die Sauce ca. 5 Minuten lang köcheln, dann mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

■ **Hummer halbieren**, dabei Schale ansonsten möglichst intakt lassen, in ihr wird das fertige Gericht angerichtet und überbacken.

■ **Hummerfleisch** in grobe Stücke schneiden und mit der **Sauce** mischen. Leere Hummerhälften damit füllen, mit **Gruyère** bestreuen.

■ Im Ofen (auf mittlerer Schiene) ca. **12 Minuten überbacken**. Hummer heiß servieren.

■ Das Gericht lässt sich auch mit gefrorenen **Langustenschwänzen** zubereiten, diese sind aber roh eingefroren, daher muss man sie vorher garen. Gleiches gilt, wenn man **frischen Hummer** nutzt. Als Beilage passt **Baguettebrot**.



Topf

Fotos: Shutterstock, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Unterschiede Hummer & Langusten

Hummer sind Vertreter der Gattung Zehnfußkrebse, sie gehören entweder zur Art **Amerikanischer Hummer** oder **Europäischer Hummer**. Ersterer kommt von der nordamerikanischen Ostküste, letzterer von der europäischen Atlantikküste. Im Unterschied dazu gibt es noch **Langusten** (kleines Foto, z. B. Karibische Languste), ebenfalls Zehnfußkrebse und auch köstlich, sie haben aber keine großen Scheren. Das Fleisch der Langusten ist süßlicher, sie kommen in warmen Gewässern vor, der Hummer mag es kühl. Die Zubereitungsart Thermidor ist französisch, angeblich wurde sie in einem Pariser Restaurant zur Premiere des Theaterstücks Thermidor erfunden. Oder sie wurde nach dem elften Monat des Kalenders der Französischen Revolution benannt.



Den Hummer in zwei Teile zu teilen, geht am besten mit einem scharfen Messer, das man unterhalb des Kopfes ansetzt, dann mit einem Schnitt den Schwanz, danach den Kopf teilt. Ans Fleisch aus den Scheren kommt man, indem man mit dem Messerrücken ein Loch in die Schere schlägt (oder sie mit einer Zange knackt).