

Fisch zu Tisch

Hummer

Ahoi!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Hummercremesuppe mit Lachsstreifen

Zutaten für 10 Personen:

10 Stck. Schalotten, 60g Butter, 160ml Weißwein, 1500ml Fischfond, 850ml Sahne, 350ml Wasser, 170g Hummerpaste, 200g geräucherter Lachs, Estragon, Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Schalotten schälen und fein würfeln. Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Weißwein angießen und etwas einkochen lassen. Fischfond, Wasser und Sahne angießen. Alles bei starker Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Hummerpaste in die Suppe einrühren und unter Rühren nochmals 5 bis 10 Min. köcheln lassen. Den Lachs in feine Streifen schneiden und erst beim anrichten in die Suppe geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.