



Hummersüppchen mit Macisblüte

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Suppe:

2 Schalotten
1 Stange Staudensellerie
1 EL Pfifferlinge (getrocknet; oder Steinpilze)
30 Gramm Hummerbutter (gibt es beim Fischhändler)
100 Milliliter Cognac
400 Milliliter Hummerfond (Glas)
1 Stück Macisblüte
2 EL Soßenbinder (hell)
75 Gramm Schlagsahne
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)

Für die Ingwer-Sahne:

100 Gramm Schlagsahne
1 Stück Ingwer (frisch; 2 cm)
Muskatnuss (frisch gerieben)

Zubereitung:

Von den Gänsebrustscheiben den Fettrand abschneiden und hacken. Die Fleischscheiben einzeln (nicht übereinander) zwischen Frischhaltefolie legen und für mindestens 30 Minuten ins Gefrierfach legen.

Inzwischen die Schalotten abziehen, halbieren und längs in Streifen schneiden. In heißer Butter 2 Minuten unter Rühren glasig dünsten. Mit Zucker und Anis bestreuen und den Portwein da zugießen. Einmal aufkochen lassen und bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Das gehackte Fett in einer kleinen Pfanne ohne zusätzliches Fett etwa 2 Minuten kross ausbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Beim Braten tritt viel Fett aus der Haut aus, so dass nur krosse Würfel übrig bleiben. Am besten nach dem Braten auf Küchenkrepp abtropfen lassen, das spart Fett.

Gänsebrustscheiben einzeln zwischen der Folie mit einer Kuchenrolle dünn ausrollen und auf Portionstellern anrichten. Die Schalotten auf den dünnen Fleischscheiben anrichten und die krossen Hautwürfel drüberstreuen. Mit schwarzem Pfeffer würzen und sofort servieren.