Homard Thermidor



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Zutaten

10

Für den Hummer

- 10 Hummer (sauber)
- 3 Lauch
- 3 Zucchini
- 5 Karotten
- 1 Sellerieknolle
- 3 Zwiebel
- 200 g Parmesankäse
- Öl zum Braten

Für die Thermidor-Sauce

- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Estragon
- 500 ml Weißwein
- 10 dl Fischfond
- 65 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 5 dl Sahne
- 8 Schalotten
- 10 g feiner Senf
- 50 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 Kräuter servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000