

# Hummer-Macchiato mit Sandwiches



Eine sehr feine Suppenkreation von Monique Lamborelle aus Canach.

Fotos: Guy Wolff

**D**as Hummerfleisch aus dem Panzer auslösen und fein würfeln. Mit Mayonnaise, Dill und der abgeriebenen Zitronenschale verrühren. Mit Cayennepeffer und Salz würzen. Die Brotscheiben damit bestreichen und die Salatblätter darauf verteilen. Je 2 Scheiben zusammenklappen, fest in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden kalt stellen.

Die Hummerschalen (ohne Innereien) klein hacken und mit der Butter in einem Topf anrösten. Zuerst die Schalotten und das Suppengrün in der Butter anrösten, dann erst das Tomatenmark hinzugeben und auch anrösten. Mit dem Cognac ablöschen. Den Hummerfond und 200 ml Sahne hinzufügen und mit Salz und Cayennepeffer würzen. Zwanzig Minuten köcheln lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb streichen.

Die Sandwiches in vier Streifen schneiden. Die Suppe in Gläser füllen. Die restliche Sahne steif schlagen und auf der Suppe verteilen. Mit Currypulver bestreuen. Die Sandwiches dazu reichen.

## Zutaten für vier Personen

1 Hummer (à +-900 g, gekocht)	Cayennepeffer, Salz
4 EL Mayonnaise	40 g Butter
4-5 Stiele Dill, fein geschnitten	2 Schalotten, gewürfelt
¼ TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone	100 g Suppengrün, gewürfelt
4 Scheiben Sandwichbrot	1 EL Tomatenmark
4 Blätter von einem Kopfsalat, in Streifen geschnitten	3 EL Cognac
	800 ml Hummerfond
	250 ml Sahne
	Currypulver

## Weintipp

Trinken Sie hierzu einen trockenen Gewürztraminer, also einen mit recht wenig Restzucker. Sie werden staunen!