

Hummersuppe med cognac til 6 personer (45 min)

INGREDIENSER

- 1 hel kogt hummer, 600-700 g
- 2 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 2 porrer
- 3 spsk. olivenolie til stegning
- 80 g hvedemel
- 5 dl hvidvin
- ½ dl cognac
- 140 g koncentreret tomatpuré
- 1 krydderbuket af frisk timian, rosmarin, laurbærblade
- ½ tsk. cayennepeber
- salt og friskkværnet peber
- 1 l fiskebouillon
- 2 dl piskefløde
- 1 lille bundt purløg



Opskrift - sådan laver du hummersuppe med cognac

1. Flæk hummeren med en stor, skarp kniv. Placér kniven i "krydset" mellem skjold og hoved. Skær først igennem hovedet. Vær opmærksom på, at det kan sprøjte en del. Herefter skæres hummeren fra "krydset" ned igennem kroppen og halen. Fjern tarmstrengen i halen og mavesækken oppe fra hovedet (det er en lille pose).
2. Tag kødet ud af hummeren. Flæk klørerne, og tag kødet ud med en hummergaffel. Gem skallerne, og læg kødet til side i en skål; sæt det på køl.
3. Hak løg og hvidløg helt fint. Skær det grønne af porrerne, og fjern det yderste lag. Skyl dem grundigt. Hak dem fint. Opvarm olien i en stor gryde. Svits hummerskallerne. Tilsæt løg, hvidløg og porrer. Svits ved høj varme i 5-6 minutter. Drys mel over, og vend godt rundt. Hæld hvidvin og cognac i gryden, og kog ind i 3-4 minutter. Tilsæt tomatpuré, krydderbuket og cayennepeber. Krydr med salt og peber. Hæld fiskebouillon i gryden, og skru ned til svag varme. Lad suppen simre i ca. 30 minutter. Si suppen, hæld den tilbage i gryden, og varm den igennem med fløden.
4. Anret suppen i suppeskåle, og læg hummerkødet i. Pynt med hakket purløg.