

Hummerstücke herausnehmen, das Fleisch auslösen und zugedeckt mit etwas Butter warmhalten. Die Schalen und Abfälle im Reibstein stoßen, in 4 Löffel sehr heißem Oel anschwitzen, indem man eine gewöhnliche recht feingeschnittene Mirepoix hinzufügt, mit dem Fond begießen und 15 Minuten kochen lassen. Dann durchs Mousseline passieren, die Flüssigkeit 5 Minuten ausruhen lassen, damit das Oel nach oben schwimmt, dieses völlig abschöpfen und den Fond zu 1½ Deziliter einkochen. Unter diese Reduktion die cremigen Teile des Hummers, welche man durch ein feines Sieb passiert, und 2 Deziliter Fisch-Velouté hinzufügen, einige Augenblicke kochen lassen und abseits des Feuers mit 75 Gr. Curry-Butter fertigmachen. Auf Serviceplatte einen schönen Kranz Pilaff-Reis anrichten, in die Mitte die warmgestellten Hummerstücke geben und mit etwas von der Curry-Sauce nappieren. Den Rest der Sauce extra servieren.

Risotto de Homard à la Tourville. Hummer-Risotto nach Tourville.

Den Hummer in einer Weißwein-Courtbouillon kochen, das Fleisch der Schwänze herausnehmen und in Scheiben schneiden. Diesen in ein Sautoir gelegten Escalopes folgendes hinzufügen: 125 Gr. rohe Champignons, fein zerschnitten und in Butter sautiert, aber ohne Farbe nehmen zu lassen, 20 pochierte und abgeartete Austern und 60 Gr. Trüffelscheiben. Alles mit 1½ Deziliter Fisch-Velouté, der man das eingekochte Austernwasser und etwas Muschelfond beigegeben hat, binden. Auf eine Platte eine Bordüre Risotto anrichten, die Garnitur in die Mitte geben, Garnitur und Reis mit Mornay-Sauce saucieren und schnell glacieren.

Soufflé de Homard.

Hummer-Auflauf.

Einen rohen Hummer der Länge nach durchschneiden, mit dem ausgenommenen Fleisch eine Mousseline-Farce bereiten und die zwei halben Hummerschalen vorsichtig kochen, damit sie sich während des Pochierens der Farce nicht verziehen. Nachdem sie gut abgeschüttelt und ausgetrocknet, mit der bereiteten Hummerfarce füllen, mit einem starken gebutterten Papier umgeben und dieses mittels Bindfadens befestigen. Dasselbe muß die Hummerschalen 2 cm hoch überragen, damit die Farce während des Pochierens nicht überlaufen kann. Die Schalen in eine flache Pfanne setzen, in welche man einige Löffel Wasser gegossen, und das Soufflé im mäßig heißen Ofen oder Wärmeschrank pochieren. Zeitdauer 15 bis 20 Minuten. Sobald das Soufflé fertig, richtet man die zwei halben Schalen auf Platte mit Serviette an und umgibt sie mit recht grüner krauser Petersilie. Extra dabei serviert man eine dazu passende Sauce, wie Hummer-, Diplomaten-, Normande- oder Weißweinsauce.

Anmerkung. Dies ist die Grundformel des Hummer-Auflaufs; man kann dieselbe jedoch nach Geschmack und Idee verschiedentlich abändern. So kann man unter die Auflauffarce in große Würfel geschnittene Trüffel, Hummerscheibchen, Milcher oder pochierte Austern geben. Anstatt daß man diese Garnituren unter die Farce mengt, kann man dieselben auch, nachdem das Soufflé pochiert, darauf garnieren.

KALTE HUMMER-GERICHTE.

Aspic de Homard.

Hummer in Aspik.

Eine Zylinder- oder Geleeform mit Gelee ausfüllen und verzieren. Dann die Hummerscheiben abwechselnd mit Trüffelscheiben lagenweise mit Geleeschichten wechselnd einlegen. Die Gelee soll so weiß als möglich sein. Dann an kühlem Ort steif werden lassen und kurz vor dem Servieren nach üblichem Verfahren stürzen.