



Hummer-Kokos-Ingwer-Frikassee

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Hummer, ganz, gekocht
- 18cl Kokosmilch
- 15g frischer Ingwer
- 5cl Schlagsahne
- 1 Tomate
- 1/2 Prise Currypulver
- 1/2 Würfel Geflügel Bouillon
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- Kräuter



Zubereitung:

1. Zuerst den Hummer nach Packungsanweisung auftauen lassen.
2. Dann in einem Topf 50cl Wasser, den Bouillon-Würfel, die Kokosmilch und die Sahne zum Kochen bringen und um ein Drittel reduzieren.
3. Danach den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden.
4. Nun in einem weiteren Topf das Olivenöl erhitzen und den Hummer für 3 Minuten bei starker Hitze anbraten.
5. Anschließend die zuvor zubereitete Brühe, sowie das Currypulver und den Ingwer hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
6. Dann die Kräuter fein hacken, sowie die Tomate pellen und in Würfel schneiden. Anschließend in den Topf hinzufügen und den Herd ausschalten.
7. Zum Schluss in einem Suppenteller oder einer Schüssel den Hummer platzieren, die Sauce darüber geben und mit Zitronensaft beträufeln. Mit hellem oder dunklem Reis servieren.