

Pasta mit Hummer

Zutaten für: 4 Personen

2 Stück tiefgefrorene Hummer (je 350g)
500 g Pasta

Für die Grund-Sauce

2 Stück Zwiebeln
1 Stück Karotten
2 Stück Knoblauchzehen
100 ml Weißwein
4 TL Olivenöl
400 g Strauchtomaten aus der Dose
2 Stück Anchovis
4 Stängel Blatt Petersilie
½ Stück Chili

Für die Sauce

½ Stück Chili
1 Stück Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
50 ml Weißwein
Meersalz
Pfeffer



Zubereitungszeit ca.: 60 Minuten

Zubereitung:

Die Hummer am Abend zuvor aus dem Tiefkühlfach nehmen und langsam im Kühlschrank auftauen.

Kurz vor der Zubereitung, die Hummer auslösen. Dafür die Scheren und alle Beine abbrechen, dann den Hummer der Länge nach mit einem großen Messer durchschneiden. Das Fleisch aus dem Schwanz auslösen, falls vorhanden aus dem Kopf den orangefarbenen Rogen auslösen. Den Kopf ablösen, diesen brauchen wir nicht mehr.

Die Scheren mit einer Küchenschere aufschneiden und auslösen. Das Hummerfleisch grob zerkleinern und beiseite stellen. Die Schalen und Beine grob zerkleinern und aufbewahren.

Zwiebeln, Knoblauch und Karotten schälen, grob würfeln und die Karkassen zerkleinern.

Eine Pfanne bei größerer Hitze auf das Kochfeld stellen. 3 EL Olivenöl hineingeben und die Karkassen kräftig darin anbraten. Karotten, Zwiebeln und die untere Hälfte der Chili hinzufügen und mit anschwitzen. Nach ca. 5 Minuten Anchovis und Knoblauch hinzufügen, weitere 5 Minuten braten und dann mit dem Weißwein ablöschen. Dosentomaten mit dem Saft hinzufügen, die Dose zu mit Wasser auffüllen und ebenfalls in die Pfanne geben.

Von der gewaschenen Petersilie die Stiele grob hacken und in die Pfanne geben. Alles für 30 Minuten mit Deckel auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Danach die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei gut und kräftig ausdrücken. Bei mittlerer Hitze ohne Deckel ca. 20 Minuten (auf 2/3) einkochen lassen.

Kochwasser für die Pasta aufsetzen und reichlich salzen. Sobald das Wasser sprudelnd kocht, die Pasta hineingeben und 2 Minuten weniger, als auf der Packung angegeben ist, kochen.

Den Knoblauch schälen, die Chili in feine Ringe schneiden (wer es milder mag, sollte die Kerne und Membranen entfernen) und die restliche Petersilie fein hacken.

Olivenöl in eine heiße Pfanne mit hohem Rand geben. Knoblauch mit einer Knoblauchpresse in die heiße Pfanne pressen und die Chili dazugeben. Beides kurz anschwitzen, dann das Hummerfleisch hinzufügen und scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen, 100 ml von der Grund-Sauce in die Pfanne geben und auf mittlere Stufe köcheln lassen.

Wenn die Pasta fertig ist, abgießen und zur Sauce geben. Die Pasta soll in der Sauce fertig garen. Falls die Pasta zu trocken wird, einfach noch etwas von der Grund-Sauce hinzufügen.

Sobald die Pasta gar ist, noch einmal abschmecken, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Pasta auf Tellern anrichten, Petersilie etwas Grund-Sauce und ein paar Spritzer Olivenöl darüber geben und servieren.

Genießt dieses köstliche Gericht!