



Lobster Chowder

Rezept von Matt Sergant - Ausgabe 1-2018

Zutaten (für 4 Personen):

- 6 mittelgroße Hummer
(insgesamt ca. 800–1.000 g)
- 1 Zwiebel
- etwas Butter
- 500 g Kartoffeln
- 1-2 Dosen Mais
- 250 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 1 Becher Saure Sahne
- 2 TL Sellarisalz
- frischer Dill und Thymian,
gehackt
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

>> Die Hummer kochen, anschließend die aufgebrochenen Hummerschwänze für kurze Zeit auf den Grill legen und etwas Röstaromen annehmen lassen. Dann das Hummerfleisch auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken und im Dutch Oven in etwas Butter glasig schwitzen. Milch und Sahne aufgießen, Kartoffeln und Mais zufügen und so lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Bei Bedarf etwas Wasser zugießen. Die Hälfte der Kartoffeln mit etwas Flüssigkeit herausnehmen und pürieren, wieder in die Suppe geben und diese damit etwas binden. Ist der Chowder zu dickflüssig, noch etwas Wasser – oder je nach Geschmack – etwas Weißwein zufügen. Das Hummerfleisch ebenfalls zugeben und in der Suppe warm werden lassen, die Suppe sollte dabei jedoch nicht mehr kochen. Mit Sellarisalz, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren etwas Saure Sahne und die frischen Kräuter unterrühren.