

Von: Wills **geniale Genüsse** will@infoautor.de
Betreff: Edler Hummer und gelbe Früchtchen
Datum: 31. Juli 2025 um 19:01
An: nusquam@gmx.de

WG

Um diese Email als Website anzeigen zu lassen, bitte [hier](#) klicken.



Lieber Herr Neefe,

Dieses Gericht ist eine echte **sommerliche Geschmacksbombe**. Es kombiniert **Pasta mit Hummer** und **orientalische Schärfe** mit einer **atlantischen Meeresbrise**. Interessant fand ich, wie trotz der Schärfe der verwendeten Gewürzpaste der Hummer-Geschmack dominiert. Da wird nichts totgeschlagen. Das mag auch am Geschmacksträger liegen: Der ist hier ultra-heftige Double Cream mit 55 Prozent Fett. Das ergibt auch eine **besonders cremige Sauce**.

Das Rezept hat ausnahmsweise nichts mit einer traditionellen Zubereitung zu tun. Ich habe es vielmehr neulich auf einer britischen Webseite entdeckt und glaube, es ist wohl **Resultat eines Experimentes**, in dem jemand seine Lieblingszutaten einfach mal kombiniert hat. Prädikat: Wirklich gelungen!

Das brauchen Sie

(für sechs Personen)

400g **Rigatoni oder Penne**

1 großer **Hummer**

200g **Büffelmozzarella**

250g **Kirschtomaten**

1 rote **Zwiebel**

2 **Knoblauchzehen** (oder nach Belieben)

250ml **Double Cream** oder Clotted Cream

100ml guter **Weißwein**

3 Teelöffel **Harissa** (oder nach Belieben)

Eine große Hand voll **Basilikumblätter** (oder nach Belieben)

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Tipps für Ihren Zutateninkauf



Hummer kann man **in dreierlei Form** kaufen: lebendig, „frisch“, aber bereits getötet und tiefgefroren. Am besten schmeckt die Ware, die man **lebendig** bekommt. Sie ist auch die frischeste und die Gefahr ist am geringsten, dass man Verdorbenes erwischt.

Da es aber nicht jedermanns Sache ist, den Hummer selbst zu töten (siehe unten), bevorzugen manche **tiefgefrorene Hummer**. Das ist tatsächlich auch das Zweitbeste. Diese Hummer werden bereits auf dem Schiff gebrüht und dann eingefroren. Man kann sehr sicher sein, dass hier keine Gefahr besteht, sich eine Lebensmittelvergiftung zuzuziehen. Nachteil: Meistens sind diese Hummer klein (in der Regel unter 600g). Für unser Rezept würden wir daher **zwei davon nehmen**.

Nicht zu empfehlen sind vermeintlich frische, aber **bereits tote Hummer**, die man auch angeboten bekommt. Hier ist die Gefahr groß, dass man sich den Magen verdirbt. In dieser Hinsicht war das letzte Weihnachten für mich eine „unvergessliche“ Erfahrung...

Hummer werden in **zwei Größenkategorien** verkauft: 450 bis 550 Gramm und größer als 550 Gramm. Man muss bei lebendigen Hummern mit einem Preis von rund 40 Euro pro Kilo rechnen.

Die **Schalen keinesfalls wegwerfen**, sondern einfrieren und sammeln! Daraus kann man eine prima, superleckere Hummerbutter machen. Das **Rezept finden Sie** im Newsletter vom 20. Juni 2024.





Double Cream (oder Französisch: Crème double) ist für dieses Gericht **unbedingt notwendig**. Leider ist dieses **löffelfeste hochfetthaltige Milchprodukt** in Deutschland nicht weit verbreitet. Manchmal findet man sie in gut sortierten Supermärkten neben der Creme fraiche. Die ist hier allerdings nicht zu gebrauchen: Während Creme fraiche um die 30 Prozent Fett enthält, sind es bei Double Cream zwischen 45 und 55. Am besten einfach im Laden nachfragen, ob die Ware bestellbar ist.

Ersatzweise funktioniert auch englische **Clotted Cream** (Bild oben) sehr gut. Es handelt sich um einen dicken Rahm, der erhitzt wurde und ebenfalls rund 50 Prozent Fett enthält.

Und nun ab an den Herd



Zwiebel in feine Würfel **schneiden**

Knoblauch in dünne Scheiben **schneiden**

Tomaten halbieren

Mozzarella-Kugeln mit der Hand **zerrupfen**

Basilikum zupfen und grob **schneiden**

Nun den Hummer vorbereiten:

Bei lebendigem Hummer in einem sehr großen Topf **Wasser zum Kochen bringen** und **reichlich Salz** hinzugeben. Der Salzgehalt sollte höher als im Meer sein.

Den **Hummer** schnell mit dem Kopf voran **in das kochende Wasser geben**. Einmal aufkochen lassen und dann die Hitze herunterdrehen.

Kleine Hummer (bis 500g) acht bis zehn Minuten **durchziehen lassen**. Größere Hummer etwa 15 Minuten.

Bei tiefgefrorenen Hummern die Ware **auftauen und nach Anweisung auf der Packung verfahren**.

Hummer etwas abkühlen lassen. **Schwanz auslösen** und in mundgerechte Stücke zerteilen. **Scheren aufbrechen** (Nussknacker) und das Fleisch auslösen.

Ausgelöstes Hummerfleisch beiseitestellen

Nun das Gericht finalisieren

Pasta al dente **kochen** und abgießen

Ofengrill auf volle Leistung **vorheizen**

Olivenöl in einer großen, ofenfesten Pfanne **erhitzen**

Zwiebeln und Tomaten hinzugeben, salzen, gelegentlich umrühren

Wenn die Tomaten schön geschmolzen sind (ca. 4 Minuten), **Knoblauch hinzugeben** und noch eine weitere Minute garen

Double Cream, Wein und Harissa hinzugeben, alles gründlich vermischen und aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer **abschmecken**

Pasta, Basilikum und Hummer hinzugeben, alles gründlich mischen und von der Flamme nehmen

Mozzarella über das Gericht **verteilen** und die Pfanne **in den Ofen schieben**

Wenn der Käse geschmolzen ist (3 bis 4 Minuten), **mit Basilikum garnieren** und sofort servieren. Nicht vergessen, die köstliche Soße, die sich unten sammeln wird, über die Teller zu verteilen!

Geistige Getränke



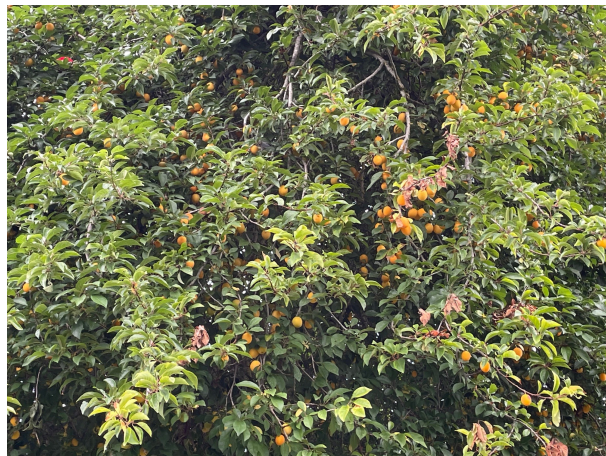
Dazu braucht es einen **passenden Wein**. Ich habe eine Flasche Frankenwein geöffnet, und zwar eine Spezialität, die es im Grunde nur in Baden, Württemberg, Franken und in Sachsen gibt – einen **Rotling**, in Sachsen auch „Schiller“ genannt. Bei der Herstellung werden **rote und weiße Trauben** abgepresst und dann **gemeinsam** in einem Fass **vergoren**. Beim Rosé hingegen liegen ausschließlich rote Trauben sehr kurz auf der Maische.

Der **2024er Rotling aus dem Juliuspital** ist kein Lagenwein. Die Trauben kommen aus ganz Franken. Nach Angaben des Herstellers sind die **Hauptsorten Müller-Thurgau und Domina** – eine rote Neuzüchtung, die für ihre kräftige Farbe bekannt ist. Hinzu kommen „etwas Regent und Riesling“.

Dieser Rotling ist **halbtrocken** ausgebaut, was ihm keinen Abbruch tut, denn **Säure und Frucht harmonieren**. Auf der Zunge ist er **saftig-fruchtig-erdbeerig** und kräftig, aber eben nicht zuckrig-klebrig. Das macht ihn ideal für warme Sommerabende, lässt ihn aber auch sehr **gut mit kräftig gewürzten Speisen** wie unserem Hummer harmonieren.

Juliuspital, Rotling, 2024. 8,50 Euro/0,75l. [Gibt es zurzeit bei Jacques' Weindepot.](#)

Was sonst noch schmeckt



In diesem Jahr hängen die **Bäume voller Mirabellen** (Bild oben). So schön habe ich das im deutschen Norden noch nie erlebt, denn die zu den Pflaumen gehörende Frucht braucht eigentlich ein Weinklima. Wer einen Mirabellenbaum vor der Tür hat, sollte jetzt **losziehen und die leckeren gelben Früchte einsammeln**. Man kann sie einmachen oder auch zu Konfitüre kochen.

Zu einer **Tarte nach Burgunder Art** verarbeitet, schmecken sie mir am besten. Das geht schnell und ist eine willkommene saisonale Abwechslung. Hier kommt **mein Lieblingsrezept**. Im Herbst kann man es auch für eine Apfel-Tarte verwenden.

Man kann zudem auf den beschriebenen Guss verzichten und einfach vor dem Backen etwas Zucker über die Früchte geben. Bei dieser „**Lothringer Art**“ karamellisieren dann die Früchte teilweise.

Sie brauchen für eine 26cm Spring- oder Tarteform:

Drei bis vier große Handvoll reife **Mirabellen**

250g **Mehl**

125g **Butter**

75g **Zucker**

Ein **Eigelb**

Eine Prise **Salz**

Für den Guss: 3 **Eigelb**, 100g **Zucker**, 150g **Crème fraîche**



So geht's:

Aus Mehl, dem Eigelb, Salz, Zucker und Butter einen **Mürbeteig kneten** und eine halbe Stunde kaltstellen

Mirabellen entsteinen und halbieren

Für den Guss **Eigelb, Crème fraîche und Zucker verquirlen**

Form gründlich buttern oder mit Backpapier auslegen, **Teig ausrollen** und die Form damit auskleiden

Mirabellen darauf **verteilen**

Guss darüber geben

Ofen auf 220 Grad (Ober und Unterhitze) **vorheizen**

Tarte auf unterster Schiene **rund 35 Minuten backen** bis der Boden knusprig und der Guss gestockt ist

Lauwarm mit Sahne oder Eis **servieren**. Dazu passt ein **französischer Süßwein** (Sauternes).



Damit zum Wohl!
Ihr
Alexander Will

Ideen, Anregungen, Hinweise, Einsprüche und Geschichten über den Genuss?
Schreiben Sie mir: Will@infoautor.de

Disclaimer:

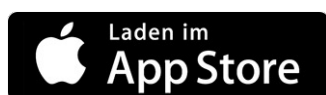
Für die Erwähnung von Produkten, Marken und die Bereitstellung von Links werden weder ich noch der Verlag bezahlt. (Bilder: Will (4), DPA, Devon Cream Company)

Empfehlen Sie diesen Newsletter gern weiter



Sie haben den Newsletter weitergeleitet bekommen?
[Hier können Sie sich anmelden.](#)

Unsere kostenlose NWZ-App



Mehr von uns gibt's hier



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Twitter](#)

Nordwest-Zeitung Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Wilhelmshavener Heerstraße 260 • 26125 Oldenburg • Telefon: 0441 / 99 88 - 01 • NWZonline.de
Pflichtblatt der Hanseatische Wertpapierbörse Hamburg und der Börse Berlin
Sitz Oldenburg • Amtsgericht Oldenburg HRA 3586 • USt-IdNr. DE 206584862
Persönlich haftende Gesellschafterin: Nordwest-Zeitung Verlags- und Verwaltungsgesellschaft mbH
Sitz Oldenburg • Amtsgericht Oldenburg HRB 4423
Geschäftsführer: Stephanie von Unruh, Thorben Meiners

Wenn Sie Ihre Newsletter **abmelden oder verwalten** möchten, klicken Sie [hier](#).

