

# HUMMER FOND

## HUMMER FOND

Fond ist eine feine Sache und im Glas gekauft nicht gerade ein Schnäppchen. Warum eigentlich nicht? Ehrlich gesagt ist Fond bei mir die ultimative Resteverwertung. Gemüse das einfach keinen Tag länger durchhält, Knochen, Fischköpfe oder wie hier eine Hummerkarkasse. Dazu ein Weißwein der nicht so richtig lecker war – klingt nicht verlockend, ergibt aber am Ende einen wahnsinns Fond. Es gibt einfach Dinge, die muss man nicht verstehen...!



## ZUTATEN FÜR 700 ML HUMMERFOND:

1 Hummerkarkasse (ohne Kopf)

1 Fenchelknolle

2 Zwiebeln

1/2 Bund Petersilie

4 Lorbeerblätter

5 Nelken

5 Wacholderbeeren

500 ml Weißwein

500 ml Wasser

1 gute Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

Am Vorabend gab es Surf and Turf – Hummer und Steak. Weil ich aber keine Lust hatte nach so einem schönen Essen noch 2 Stunden Fond zu kochen habe ich die Hummerkarkasse einfach beiseite gestellt.

Morgens früh um 7 bin ich dann in Richtung Küche getapst und habe im Halbschlaf die Hummerschale, 2 geviertelte Zwiebeln, den grob zerpfückten Fenchel und das restliche Petersiliebund (+ die Stängel von denen ich am Vorabend die Blätter abgezupft habe) in einen Topf geworfen. Dazu kamen der Weißwein der einfach nicht so toll geschmeckt hat (zum Hummer hatten wir dann kurzerhand eine andere Flasche aufgemacht), Wasser, Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren. Mit etwas Salz würzen.

Deckel drauf und auf Stufe 5 (von 9) zum köcheln bringen. Da muss man jetzt die nächsten 1,5-2 Stunden auch nix weiter machen. Die Hummerkarkasse soll einfach nur auskochen und Geschmack abgeben.

Nach 2 Stunden gieße ich den Fond durch ein Sieb in ein geeignetes Gefäß ab.



Das Gemüse kann weg, der Fond wird verschlossen und kann, wenn er abgekühlt ist, mindestens 4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. 4 Tage sind in diesem Fall die Zeit wie lange ich ihn im Kühlschrank aufbewahrt habe - falls jemand da mehr Erfahrung hat darf er diese gerne als Kommentar mit uns teilen. ☐

Der Fond ist eine super Basis für leckere Süppchen. So mag ich Resteverwertung!