



Archaisch

Hummer mit Tomatenpolenta(rot)

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
<p>1 EL Hummerdemiglace 2 EL Cognac 1 dl Weisswein 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 4 Hummerschwänze Himbeer-Fleur de Sel, Pfeffer 1 dl Rahm Olivenöl Für die Polenta : 300 g Weisse Polenta 8 dl Wasser (oder halb Milch, halb Wasser) 8 dl Tomatenmark aus der Flasche Wenig Salz, ev. Butter</p>	<p>Die Hummerschwänze schälen und im Steamer 4 Min. bei 100°C garen. Für die Sauce: Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, im Olivenöl andünsten, mit Weisswein, Cognac und Wasser ablöschen, einreduzieren, mit Bamix aufmontieren, Rahm beifügen, mit Pfeffer und Fleur de Sel abschmecken. Zum Anrichten, Polenta in den quadratischen Speiseformer geben. In der Mitte der Polenta eine Mulde für die Sauce bereiten. Den Hummer halbieren und auf das Viereck legen = das Dach decken. Mit Himbeer-Fleur de Sel bestreuen. Das Wasser/Milchwasser und das Tomatenmark z.B. in der Cooking-Chef von Kenwood auf 100°C erhitzen. Polenta einrieseln lassen und ca. 25 Min. rühren lassen.</p>