

Hummerspaghetti

Αστακομακαροναδα (*Astakomakaronáda*) für 6-8 Pers.

Einkaufsliste

1 Hummer ca. 750 g (vorgekocht)
100 ml Olivenöl
3 mittelgroße Zwiebel
2-3 Möhren
1 Lauchstange
100 g Sellerieknolle
2 EL Tomatenmark
3 kl. Dosen Tomatenstückchen
30 ml Metaxa- Weinbrand o.ä. zum Flambieren
100 ml Weißwein
2 EL Petersilie gehackt
3 Blätter Lorbeer
5 Blätter frische Minze
5 Blätter frisches Basilikum
2 EL Yoghurt
Salz
1 TL Pfefferkörner schwarz
Süßer Paprika
Mehl
500 g Spaghetti

Vorbereitung

Hummer ausnehmen und das Fleisch mit Hilfe eines Holz-Hammers von den Scheren befreien (Hummerschalen aufbewahren). Hummerfleisch waschen, abtrocknen und in kleine Stücke schneiden. Salzen und mit süßem Paprika würzen, im Kühlschrank aufbewahren.

Gemüse kleinschneiden.

Zubereitung

1. Hummerschalen in 75 ml heißem Olivenöl anbraten, dabei kräftig rühren. Kleingeschnittenes Gemüse hinzufügen, die Pfefferkörner, Lorbeerblätter, etwas Paprika, das Tomatenmark und etwas Mehl und kräftig anbraten. Dann mit 15 ml Brandwein flambieren.
2. Nun Weißwein, Tomatenstückchen, Minze und Basilikum (alles kleingeschnitten) und ggf etwas Wasser hinzufügen und 30 Min leicht köcheln lassen. Danach Soße über ein Sieb geben und Festteile trennen.
3. Restliches Olivenöl erhitzen und die Hummerstückchen kräftig anbraten. Mit restlichem Weinbrand flambieren und zur gesiebten Soße geben.
- 4 Spaghetti al dente kochen und mit der heißen Hommersoße servieren.