

Ravioli in Hummer-Rotwein-Sauce



Mit leckerer Hummerbutter

Trinken Sie gerne Wein? Und haben Sie dabei gewisse Vorlieben? Entweder bevorzugen Sie Rotweine oder doch eher Weißweine? Oder schmecken Ihnen auch Roséweine, die ja auch aus roten Trauben gekeltert werden, nur im Gegensatz zu Rotwein ohne den Schalen- und Kerneanteil, der den Rotwein erst rot werden lässt? Roséweine sind ja gerade die von Frauen gern bevorzugte Weine.

Ich selbst weiche von diesem Genuss etwas ab, denn ich trinke schon seit Jahren keinen Alkohol. Was macht also ein ambitionierter Hobbykoch mit Weinen, die er gar nicht zu seinen Speisen trinkt? Natürlich, er verwendet sie zum Kochen.

Um es gleich klarzustellen, man verwendet entgegen der landläufigen Meinung zum Kochen keine billigen Weine oder

sogar noch schlimmer ein Cuvée aus europäischen Weinen im Tetrapak. Fragen Sie einmal professionelle Köche, es muss gar nicht einmal der Sternekoch mit den zwei Michelinsterne sein. Sie werden unisono die Antwort erhalten, man kocht mit den Weinen, die man anschließend seinen Gästen auch zum Trinken serviert. Also mit guten Weinen aus guten Lagen und einer guten Herkunft. Und die natürlich auch preislich etwas in der gehobenen Klasse spielen. Das sind die richtigen Kochweine.

Ich beziehe meine Weine zum Kochen von diversen Onlineshops, bei denen man problemlos und einfach gute Weine beziehen kann. Die Bestellung, Abwicklung, Bezahlung und Lieferung erfolgt immer problemlos.

Es gibt ja diverse Weinanbaugebiete in der Welt, die einen guten Ruf haben und aus denen wirklich gute Weine stammen. In den letzten Jahren habe ich des Öfteren bei einem Onlineshop bestellt, der auf [Premiumweine aus Südafrika](#) spezialisiert ist und ein Sortiment von etwa 1.200 Weinen hat. Das Klima in Südafrika ist sehr gut und für den Anbau von guten Weinen wie geeignet. Und daher findet man dort auch die üblichen, gängigen, aber guten Weinsorten, die man bisher eher aus Frankreich oder Italien kennt. Wie einen guten Sauvignon, einen Chardonnay oder Shiraz.

Schauen Sie sich die Website des Shops gern einmal an. Sie können dort unter vielen Rebsorten, Weinanbaugebieten und Weinsorten wählen. Auch verschiedene Weinpakete oder Bioweine gehören zum Sortiment. Vor allem können Sie sich immer über die täglich neuen Angebote für gute, aber stark reduzierte Weine informieren. Um immer über die neuesten Angebote informiert zu sein, können Sie auch einen Newsletter abonnieren.

Ich habe für dieses Rezept auf einen Sauvignon zurückgegriffen. Alles in diesem Gericht wird nicht von Hand auf zubereitet. So greife ich bei der Sauce auf eine Hummerbutter zurück und koche keinen Fond aus den Karkassen

von Hummern, Meeresfrüchten oder anderen Meeresbewohnern. Aber es handelt sich um eine Hummerbutter eines namhaften, norddeutschen Herstellers und somit hat man damit auch den Garant für eine gute Qualität.

Und die Ravioli bereite ich auch nicht selbst zu, da würde ich für dieses recht schnelle Gericht doch stundenlang in der Küche stehen. Auch hier wird ein Produkt eines guten Herstellers gewählt, den sie aus der Fernsehwerbung kennen. Und der sein Produkt auch mit dem Untertitel „... und wie von Hand gemacht“ bewirbt.

Also durchaus Convenienceprodukte. Aber mit guter Qualität. Das sichert eine schmackhafte Mahlzeit. Und reduziert auch den Aufwand für dieses leckere Gericht auf einige Minuten. Was ja auch nicht von der Hand zu weisen ist. Wenn Sie Angehöriger der arbeitenden Bevölkerung sind, gehen Sie sicherlich mit mir konform.



Dazu ein Glas Sauvignon ...
Für 2 Personen:

- 500 g Ravioli (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 250 g)
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Hummerbutter (Dose)
- Sauvignon
- 2 EL Frischkäse mit Kräutern
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten al dente garen.

Parallel dazu Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin kurz anbraten. Mit einem guten Schluck Rotwein ablöschen. Frischkäse dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und leicht köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abgießen. Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefen Nudeltellern anrichten.

Servieren. Guten Appetit!

Tortiglioni mit Hummer-Sauce



Nein, das ist keine Pasta mit Tomatensauce.

Sondern italienische Pasta mit Hummer-Sauce.

Aber fast genauso schnell zubereitet wie eine Tomatensauce aus passierten Tomaten.

Die Hummer-Sauce wird einfach mit Stärke eingedickt und mit Weißwein verlängert.

Schon hat man ein schnelles und leckeres Essen.

Ich habe das Gericht zwar in die Kategorie „Pesto“ eingestuft, es ist aber nur ein Rezept mit einer guten Sauce.

Für 2 Personen:

- 4 EL Hummerbutter
- 2 EL Speisestärke

- Soave
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: 12 Min.



Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Stärke dazugeben und kurz anbraten lassen.

Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce gut mit dem Schneebesen verrühren. Abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben.

Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Hummer-Sauce und Kräutersaitlingen und Knoblauch



Sehr leckere Sauce

Ich hatte eine Dose Hummerbutter gekauft. Von der Firma Langbein Feinkostfabrik, die in Mecklenburg-Vorpommern ansässig ist.

Die Firma ist mir durchaus bekannt und bei Artikeln zu Fisch

und Meeresfrüchten durchaus renommiert.

Die Hummerbutter besteht zum größten Teil aus Butterreinfett. Dann Auszüge aus Krustentieren. Und für die Farbe zusätzlich noch Paprikaextrakt. Somit zumindest keine künstlichen Farb-, Konservierungs- oder Verdickungsstoffe.

Mit der Hummerbutter kann man schöne Hummersuppen mit Einlagen wie Hummer, Krebstieren oder Krabben zubereiten.

Oder auch schöne Saucen für Fisch, Hummer und Meeresfrüchte. Oder auch für Pasta.

Bei diesem Rezept habe ich eine Hummersauce aus einer Mehlschwitze zubereitet.

Diese habe ich mit Whiskey und Sahne verfeinert.

Zusätzlich habe ich kleingeschnittene Kräutersaitlinge und Knoblauch in die Sauce gegeben.

Für 2 Personen

- 350 g Spaghetti
- 2 gehäufte EL Hummerbutter
- 2 EL Mehl
- 3 Kräutersaitlinge
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Gemüsefond
- 2EL Whiskey
- 2EL Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 9 Min.



Kräutersaitlinge quer in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Pilze und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.

Mehl dazugeben und anschwitzen.

Mit dem Fond ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Mit Wiskey und Sahne verfeinern.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Pasta in die Sauce geben.

Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hummer-Ravioli mit Büsumer Krabben in Sahne-Sauce

Dies ist die letzte frische Pasta, die ich noch von meinem Kauf in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts übrig habe.

Es sind frische Ravioli, die mit Hummer gefüllt sind.

Dazu gibt es echte Büsumer Krabben, in einer Sahne-Sauce zubereitet.

Glücklicherweise hat mein Discounter Büsumer Krabben im Sortiment. Diese sind zwar teuer, aber die Krabben sind schon gepuhlt. Und da dies Handarbeit ist und von entsprechenden Mitarbeitern in einer Fischfabrik gemacht werden muss, sind die Krabben eben teurer.

Diese Krabben sind uns Norddeutschen durchaus bekannt. Es ist ein ganz normale Angewohnheit, wenn man die Nordseeküste besucht, dass man im jeweiligen Ort im Hafen direkt beim Krabbenfischer von seinem Schiff frisch nach dem Fang eine Tüte schon gekochter Krabben kauft. Dann setzt man sich am Hafen auf eine Parkbank, puhlt die frischen Krabben, isst sie und lässt sich den frischen Wind um die Nase weh'n. Herrlich. Ich habe dies vor Jahren im Hafen von Friedrichskoog so gemacht.

[amd-zlrecipe-recipe:216]

Hummer-Ravioli mit Fisch-Sauce

Als dritte Pasta der Pasta-Fabrik diesmal die mit Hummer gefüllten Ravioli.

Diesmal mit einer aus den Karkassen von Garnelen zubereiteten Fisch-Sauce.

Garniert mit etwas frischer, kleingeschnittener Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:156]