

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!

Pappardelle in Hummerbutter-Sauce mit Nordseekrabben



Mit viel Nordseekrabben

Hummerbutter hat zwei Vorteile: Sie lässt sich in der Dose im Kühlschrank sehr lange aufbewahren. Und man kann mit ihr die besten Suppen oder Saucen mit Fisch oder Meeresfrüchten zubereiten. Und die Zubereitung ist natürlich sehr einfach und gelingt eigentlich immer.

Hier gebe ich Nordseekrabben in die Hummerbutter. Die Krabben bekommen Sie bei jedem Discounter.

Die Sauce wird abgelöscht einmal mit Sahne. Und zum anderen mit etwas trockenem Weißwein verlängert.

Fertig ist eine leckere Sauce, die der Pasta beim Anrichten einen leicht rötlichen Touch verleiht.

Als Pasta gibt es echte italienische Pasta, und zwar Pappardelle.

Für 2 Personen:

- 350 g Pappardelle
- 200 g Nordseekrabben (1 Packung)
- 4 EL Hummerbutter
- 200 ml Sahne
- weißer Spätburgunder
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Schöne, rote Sauce

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Hummerbutter in einem kleinen Topf erhitzen.

Krabben hineingeben und kurz anbraten.

Mit Sahne und einem Schuss Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta aus dem Kochwasser herausnehmen, in die Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefe Schalen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Miesmuscheln in Hummer-Sauce mit Tomate-Rote-Beete-Gurke-Salat



Leicht rötlich durch die Hummer-Sauce

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf'n'Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine

Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce verwenden, um Miesmuscheln darin zu garen. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage einen frischen Salat.

Für 2 Personen

- 1 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 500 g)
- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 10 Kirsch-Tomaten
- $\frac{1}{2}$ Salatgurke
- 2 vorgegarte Rote Beete
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Drei frische Zutaten

Tomaten und Gurke putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rote Beete ebenfalls kleinschneiden. Dazugeben.

Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben, mit dem Salatbesteck gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Miesmuscheln dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten garen.

Miesmuscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Sie sind meistens nicht genießbar.

Miesmuscheln auf wie tiefe Teller verteilen.

Salat in zwei Schalen geben. Dazureichen.

Servieren. Guten Appetit!

Gemelli in Hummer-Sauce



Benötigt etwas längere Garzeit

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf'n'Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce für Pasta, Reis oder Klöße verwenden. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage italienische Gemelli.

Für 2 Personen

- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 350 g Gemelli
- Parmigiano Reggiano
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 12 Min.



Rötlich durch Hummerbutter

Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Petersilie darüber streuen.

Servieren. Guten Appetit!