

## Warme Krusten- und Weichtiergerichte

### Pochieren im Sud

#### Pochierter Hummer | homard poché | poached lobster



1. Sud aus Wasser, Salz, Matignon und einem Gewürzsäcklein 10 Min. kochen



2. Weisswein, Weissweinessig und Salz begeben



3. **Lebende** Hummer kopfvoran in den siedenden Sud gleiten lassen, ca. 4–5 Min. pochieren



4. Für die kalte Verwendung Hummer im Sud erkalten lassen





5. Zum Servieren Hummer mit Sud und Sudgemüse in einen Fischkessel geben



6. Mit Zitrone und Dill garnieren

### Pochieren im Sud

Grundsätzliche Tätigkeiten	Begründung/Anmerkungen	Informatives
Wasser und Salz aufkochen	In einer Flachkasserolle (Sautoir), einer niedrigen Kasserolle (Rondeau) oder direkt in einem Fischkessel (Poissonnière)	<b>Anrichtearten</b> – Die Krustentiere aus dem Pochiertopf in ein Servicegeschirr, in der Regel eine Poissonnière, geben und mit dem Pochiersud, einschliesslich Sudgemüse, aufgiessen – Mit Zitronenscheiben, Petersiliensträusschen und etwas Dill garnieren – Süsswasserkrebse nicht ausbrechen, sondern dem Gast mit einer Lochkelle ohne Sud auf den Teller schöpfen – Kleine Hummer oder Langusten vor dem Gast aus dem Sud nehmen, der Länge nach halbieren (Schwanzfleisch anlösen, Darm entfernen) und Beine sowie Scheren anbrechen, sodass der Gast das Fleisch selbst herauslösen kann – Bei Hummern, Langusten und Süsswasserkrebsen gehören Hummerbesteck und Fingerbowl auf den Tisch  <b>Saucen</b> – Zerlassene Butter, Zitronenbutter – Holländische Sauce oder Schaumsauce
Buntes Matignon und Gewürzsäcklein begeben und 10 Minuten kochen	– Die Geschmacksstoffe gehen in den Sud über – Das Matignon kann auch angedünstet werden	
Weisswein und Weissweinessig begeben	Wird der Essig am Anfang beigegeben, verhärtet die Zellulose, und das Matignon bleibt hart	
Sud  zum Siedepunkt erhitzen, <b>Krustentiere</b> kopfvoran hineingeben und überbrühen	– Auf diese Weise ist ein schnelles Töten gewährleistet  – Die Krustentiere je nach Verwendung herausheben und im Eiswasser abkühlen (zum Grillieren, Sautieren) oder fertig pochieren (für die kalte Küche)	
Anrichten oder bei kalter Weiterverarbeitung im Sud erkalten lassen	Siehe rechts unter «Informatives»	