

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. **Betäubte 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
Wasser und Salz aufkochen	In einer Flachkasserolle (Sautoir), einer niedrigen Kasserolle (Rondeau) oder direkt in einem Fischkessel (Poissonnière)
▼	
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, verhärtert die Zellulose, und das Matignon bleibt hart
▼	
Sud bis zum Siedepunkt erhitzen, betäubte Krustentiere kopfvoran hineingeben und überbrühen	– Auf diese Weise ist ein schnelles Töten gewährleistet – Die Krustentiere 4–5 Minuten pochieren
▼	
Anrichten oder bei kalter Weiterverarbeitung im Sud erkalten lassen	Siehe rechts unter «Informatives»

Informatives

Anrichtearten

- 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
- Süswasserkrebse 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 Süswasserkrebsen gehören Hummerbesteck und Fingerbowle auf den Tisch

Saucen

- Zerlassene Butter, Zitronenbutter
- Holländische Sauce oder Schaumsauce