

HUMMER NEWBURGH

ZUTATEN:

- ♦ 500 g gegartes Hummerfleisch
- ♦ 250 g Sahne
- ♦ 2 EL Butter
- ♦ 3 Eigelb
- ♦ 1 Weinglas Sherry
- ♦ Salz und Cayennepfeffer



ZUBEREITUNG:

Die Butter in einem Topf oder Rechaud zerlassen und die Sahne einrühren. Die Butter-Sahne-Mischung 30 Sekunden leicht köcheln lassen. Das gegarte Hummerfleisch in mundgerechte Stücke teilen und hinzufügen. Die Eigelbe verquirlen mit dem Sherry verrühren. Sobald die Sahne anfängt zu kochen, die Eigelbe mit Sherry einrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und unter ständigem Rühren die Hummersauce in 1 bis 2 Minuten dicksämig einkochen lassen. Mit warmem gebuttertem Toast servieren.

