

Hummer mit Taglierini (2 Personen)

250 gr Taglierini
1 Fleisch von einem Hummer
Alternativ: Riesenkrevetten, Scampi oder Crevetten
etwas Butter
Salz und Pfeffer
Sauce
4 dl Hummerfond (2 EL Konzentrat)
2 dl Rahm
50 gr Butter
Cayenne Pfeffer
Salz (Fleur de Sel)
Pfeffer

ZUBEREITUNG SAUCE

1. 4 dl Hummerfond mit 1,5 dl Halbrahm auf ca. 4 dl einkochen und mit Cayenne Pfeffer, sowie Salz (Fleur de Sel) und Pfeffer abschmecken
2. Kurz vor dem Servieren die Sauce kurz aufkochen, den restlichen Rahm (½ dl) und 50 gr Butter zufügen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

ZUBEREITUNG HUMMER

1. Das Hummerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In mittelheisser Butter allseitig anbraten.

ZUBEREITUNG TAGLIERINI

1. Die Nudeln kochen und in heisse, tiefe Teller schöpfen
2. Das Hummerfleisch mit der Sauce darüber geben, servieren

DAZU PASST

1. Eine gute Flasche Chardonnay