

Lupocante e Zabaione al Balsamico

dg: ssg

4 Personen

2 Hummer à 500 g
ein Spritzer Cognac
1 Schalotte, gehackt
2 EL gestrichen Senfpulver
5 cl Chardonnay
5 cl Rahm

Den zerteilten Hummer rundum braten, mit Cognac flambieren und warmstellen.

In der gleichen Pfanne die gehackte Schalotte andünsten. Das Senfpulver mit Chardonnay anrühren und zufügen. Die Leber des Hummers und den Rahm untermischen, Hummerteile wieder begeben.

Zabaione

2 Eigelb
100 g Butter
Salz & weisser Pfeffer
1 MS Cayenne
2 EL Balsamico TRADIZIONALE „Ciliegio“ 20-jährig

Eigelb mit Butter und einem Spritzer Kaltwasser schaumig schlagen, mit Salz & weissem Pfeffer, Cayenne und TRADIZIONALE abschmecken.

Die Zabaione über den Hummer giessen und unter dem Salamander gratinieren. Heiss servieren.

Weinempfehlung

Corton-Charlemagne bester Produzenten und Jahrgänge