



Newborg Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für das feine Hummer - Ragout, immer wieder eine köstliche Vorspeise

Zutaten

- 1 Gläschen Hummer - oder Fischfond, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 30 g Hummerbutter
- 10 g Butter
- 1 - 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 El Mehl
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 2 cl trockener Sherry
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/2 Tl Tomatenmark
- Salz, etwas Cayenne Pulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten in der Hummerbutter und der Butter glasig anschwitzen und den Ansatz mit dem Cognac flambieren.

Schritt2

Das Mehl und dazu geben, etwas "ausschwitzen lassen, dann folgt das Tomatenmark. Mit dem Weißwein und den Hummerfond aufgießen, 5 - 6 min. leise ausköcheln lassen.

Schritt3

Frische Champignon Würfel und das vorbereitete Hummerfleisch dazu geben, mit dem Sherry und Cayenne pikant nachschmecken.

Schritt4

Das Ragout nunmehr wieder in die halbierten Hummerschalen füllen, mit etwas frisch geriebenen Pecorino oder Parmesan bestreuen.

Schritt5

Bei Oberhitze 180° - 200 ° C Oberhitze, ca. 15 min. im Backofen appetitlich bräunen

Schritt6

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** edel, festlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/newborg-sauce/>