

BRIAN ON TOUR – NIEDERLANDE

Nudeln mit Hummer und Trüffel-Käsesoße

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einer Hummerpasta und Trüffel-Gouda-Soße. Hier wird der gesamte Hummer von Schwanz bis Schere verwendet, um nicht nur den Geschmack, sondern auch das Aussehen der Kreation zu verfeinern.

Zutaten – 4 Personen

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

200 g Butter

2 Becher Sahne (sehr fetthaltig)

½ Liter Wasser

1 Zitrone

1 Chilischote (rot, frisch)

1 kg Bandnudeln

300 g Trüffelkäse-Laib (Trüffelgouda)

1 Hummer (ganz, lebendig, ca. 1 kg)

Zubereitung

- 1 Trüffelgouda aushöhlen. Einen Becher Sahne aufkochen und mit dem entnommenen Käse vermischen. Den Saft einer halben Zitrone zufügen, mit ein wenig Salz verfeinern und ordentlich umrühren. Beiseite stellen.
- 2 Großen Topf Wasser erhitzen und Hummer zwei Minuten ins Wasserbad legen.
- 3 Zum Schälen erst aufschneiden, dann Schwanz abtrennen und Kopf entfernen. Anschließend Schale aufbrechen und Fleisch entnehmen.
- 4 Kleingehackte Zwiebel in 30 g erhitzter Butter dunkel schwitzen. Eine halbierte Knoblauchzehe hinzugeben. Entnommene Hummerschalen hinzufügen, ½ Liter Wasser darüber gießen und aufkochen lassen, danach Hitze reduzieren.
- 5 Pfanne vom Herd nehmen, Inhalt durchsieben und 50 g Butter, sowie einen Becher Sahne, zur Soße hinzufügen. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer verfeinern.
- 6 Währenddessen Bandnudeln im Hummerwasser – falls noch vorhanden – kochen. Nudeln absieben und in eine große Schale füllen. Die Hummersahnesoße auf den Nudeln verteilen.
- 7 Hummer in kleine Stücke schneiden und kurz mit Butter und Knoblauch anbraten. Durchgängig beim Braten das Hummerfleisch mit Butter aus der Pfanne begießen und somit glasieren. Danach mittig auf den Nudeln verteilen und Kopf und Schwanz an Anfang und Ende drapieren.
- 8 Frische Kräuter und die Chilischote kleingeschnitten darüber streuen. Beim Servieren die Trüffelsahnesoße frisch über die Hummernudeln gießen.



Eet smakelijk!

(Guten Appetit!)