



Hummer in Garnelen-Crème

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

2 Packungen Hummer von Escal
6 White Tiger Garnelen, gekocht von Escal
1 Zitrone
200g Butter
1 TL Cognac
Cayenne Pfeffer
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Hummer und Garnelen nach Packungsanweisung auftauen. Garnelen mixen und anschließend mit der weichen Butter, Cognac, Salz, Pfeffer und einer Prise Cayenne Pfeffer vermischen. Hummer in der Länge in zwei Teile schneiden und die zuvor zubereitete Garnelen-Crème darauf verteilen.
2. Die Hummer von jeder Seite 1-2 Minuten grillen. Anschließend mit der restlichen Garnelen-Crème und der geviertelten Zitrone servieren.