

# Hummer Newburg

## Zutaten:

für 4 Personen

2 Hummer tiefgekühlt a  
600g  
3/4 Liter Wasser  
Salz  
1/2 Zitrone  
75g Butter  
80g Zwiebeln  
1/8 Liter Sahne  
20g Speisestärke  
3 cl Sherry  
4 Eigelb  
weißer Pfeffer  
10g Butter  
125g Champignons  
Margarine zum Einfetten  
20g Geriebener Käse  
Salatblätter



Nachgekocht und fotografiert von Rainer Hofstätter aus Altengbach in Österreich.

3 Rezepte auf einem Bild: Unten Hummer Newburg, rechts im ausgehöhlten Hummerkopf Hummersalat und oben Hummerdip. Siehe unter Rezept „Hummersalat und Hummerdip“.

## Zubereitung:

Dieses amerikanische Rezept gehört zu den großen Hummerzubereitungen. Es geht zurück auf den Küchenchef des New Yorker Restaurants Delmonico, einen gewissen Mister Wenburb. Wann sein Nachname dann umgedreht wurde, ist unbekannt.

Hummer in einem großen Topf mit Wasser in 15 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Halbieren, Fleisch herauslösen, auch aus Schwanz und Scheren. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln; die Schalen aufheben! Butter in einem Topf erhitzen. Geschälte, Feingewürfelte Zwiebel andünsten. Sahne mit Speisestärke verrühren, unter Rühren 3 Minuten in den Topf geben und garen. Topf vom Herd nehmen, Eigelbe mit etwas Soße in einem Schälchen verquirlen, in die übrige Soße unter Rühren mit dem Sherry geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gewaschene, geputzte, in Scheiben geschnittene Champignons in Butter in einem weiteren Topf 5 Minuten braten. In die Soße geben.

Hummerstücke vorsichtig unterheben. Erhitzen, aber nicht mehr umrühren, der Hummer würde sonst zerfallen. Masse in drei Leeren Hummerschalen füllen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit Käse bestreuen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit 15 Minuten, E.: 250 Grad, G: Stufe 7. Hummer aus dem Ofen nehmen, auf vorgewärmter Platte anrichten und mit Salatblättern garniert servieren.

Als Beilagen Toast und Butter, als Getränk ein trockener Weißwein, ein Saarwein oder ein Badener Riesling oder ein Ruländer.

Die Kochrezeptesammlung von [www.dstumpf.de](http://www.dstumpf.de)