

# Hummer nach Pariser Art

## Zutaten:

für 1 Person

- 1 Hummer
- 1 1/2 Tasse weiße Sauce
- 4 Esslöffel Süßrahm
- 1 Esslöffel Senf
- 2 Esslöffel Parmesan; gerieben
- Butterflöckchen

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Gekochten Hummer der Länge nach teilen. Die Därme am Schwanzende herausziehen. Das Hummerfleisch aus den Scheren herausnehmen und kleinwürfelig schneiden. Mit der Sauce und den übrigen Zutaten vermengen. Die Mischung in die Brustpanzer füllen. Mit Butterflöckchen belegt im heißen Rohr überbacken.