



# Hummer mit Tagliolini

## ZUBEREITUNGSANLEITUNG

*Liebe Gäste,*

dies ist unsere geling-sichere Zubereitungsanleitung zu Ihrem Essen. Alles ist so vorbereitet, dass Sie die einzelnen Bestandteile des Gerichts in kurzer Zeit erwärmen und servieren können. Folgen Sie einfach den untenstehenden Schritten und Sie erhalten ein wohlschmeckendes Gourmetessen im Handumdrehen.

### Sie brauchen:

- 1 große Pfanne
- 1 mittelgroßer Topf
- Feuerfeste Form, Blech oder Bräter

### In der Essensbox enthalten:

- 1 Hummer (blanchiert, halbiert und geknackt) mit Kräuterbutter gefüllt
- Tagliolini
- Hummer-Bisque

Zubereitungszeit: 10-15 Min.

## ZUBEREITUNG

- 1 Ofen vorheizen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze
- 2 Pfanne auf kleiner Hitze erwärmen
  - Hummer aus der Verpackung entfernen und mit der offenen Seite nach unten legen (die Kräuterbutter sollte zerschmelzen)
  - ½-1 Min. ziehen lassen
- 3 Hummer mit der Kruste nach unten auf ein Blech oder Bräter legen
  - Restliche geschmolzene Butter aus der Pfanne über den Hummer geben
  - 5 Minuten im Ofen garen
- 4 Währenddessen Hummer-Bisque aus dem Beutel in den Topf geben und aufkochen
- 5 Hitze reduzieren (Sauce sollte nicht mehr kochen) und die Tagliolini aus dem Beutel dazugeben. 1 Min ziehen lassen
- 6 Hummer und Tagliolini servieren

**Wir wünschen Ihnen «Bon Appétit»!**

*Ihr Team von Ganymed Brasserie und Brechts Steakhaus*



[www.ganymed-brasserie.de](http://www.ganymed-brasserie.de)  
[www.brechts.de](http://www.brechts.de)  
[shop.ganymed-brechts.de](http://shop.ganymed-brechts.de)



GanymedBrasserie  
BrechtsRestaurant



@ganymed.brasserie  
@brechts.steakhaus

© Icons by Freepik