

## Hummer auf Walnussbaguette

Parmesanstücke und Balsamico -beides in bester Qualität- auf einer Platte anrichten und zum Champagner reichen.

Außerdem Walnussbaguette in dünne Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen, kurz überbacken und dann mit Hummerfleisch belegen.

Hummerfleisch sollte nie ganz trocken gegart werden. Hochgenuss ist ausgelöstes Hummerfleisch, das lediglich für ein paar Minuten in schäumender Butter geschwenkt wird.

Evtl, einige Spritzer Zitronensaft zugeben.