



# Thermidor Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zum Überbacken des Hummer Thermidor (Siehe mein Rezept)

## Zutaten

- 1/2 Becher Sahne
- 50 ml Milch
- 1 El Zitronensaft
- 1/2 Tl englisches Senfpulver
- 30 g Butter
- 1 El Mehl
- 1 Eigelb mit El Sahne verklappert
- Geriebener Parmesan
- Salz, etwas geriebene Muskat Nuss, Cayenne oder gemahlener Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Butter mit dem Mehl zu einer hellen Mehlschwitze ansetzen, mit der Milch und Crème fraiche aufgießen.

### Schritt2

Den englischen Senf und Zitronensaft dazu geben, mit Salz und Cayenne pikant würzen. 5 - 6 min. cremig, dicklich auskochen, nachschmecken.

### Schritt3

Zum Schluss mit der Legierung aus Eigelb und Sahne legieren.

### Schritt4

Mit einem Esslöffel gleichmäßig über die halbierten, gefüllten Hummer Thermidor ziehen und mit geriebenem Parmesan bestreuen; einige kleine, kalte Butterstückchen verteilen.

## **Schritt5**

Und nun für ca. 15 - 12 min., ab in den auf 200° C vorgeheizten Backofen.

**Rezeptart:** Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thermidor-sauce/>