

Grillrezepte

Gegrillter Hummer

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grill, Hummer, Krustentier, Fisch, BBQ,

2 Lebende Hummer à 600g

Salz

1 Schuß Cayennepfeffer

6 Öl Oder flüssige Butter

8 Zitronenspalten

Krause Petersilie

Die Hummer in kochendes Salzwasser werfen und 2-3 Min. kochen, bis die Tiere tot und etwas steif geworden sind. Die Hummer aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen, der Länge nach spalten, den Darm entfernen. Salz mit einer Prise Cayennepfeffer mischen und das Hummerfleisch damit würzen, mit Öl oder Butter bestreichen.

Die Hummer mit der Fleischseite zur Hitzequelle im vorgeheizten Grill bei nicht zu starker Hitze etwa 15 Min. langsam grillen, dabei wiederholt mit Öl oder Butter bestreichen.

Vor dem Servieren die Scheren aufbrechen, damit man das Fleisch herausholen kann. Die Hummer auf einer Serviette anrichten, mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren.

Gegrillter Hummer ist zwar dekorativ, doch kann man ebenso gut nur die halbierten Schwänze grillen, die ja das meiste Fleisch enthalten.

Beilagen. Toastbrot mit Butter, zerlassene Butter, Sauce Choron oder Mayonnaise.

Garzeit : ca. 15 Min.