

## Gegrillter Hummer mit Eierlikör-Mayonnaise-Dip

Auf der Suche nach einem tollen Rezept für die Gartenparty? Ein gegrillter Hummer mit Eierlikör-Mayonnaise-Dip ist ein echtes Highlight!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



## Zutaten

1 Stk.	<u>Fenchel</u>
500 ml	Milch
1 Prise	Salz
2 Stk.	Hummer
50 g	<u>Butter</u>
200 g	<u>Mayonnaise</u>
100 g	Sauerrahm
2 TL	Sambal Oelek
100 ml	<u>Eierlikör</u>
4 TL	Worcestersauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer

## Zubereitung

- 1. Für einen **gegrillten Hummer mit Eierlikör-Mayonnaise-Dip** zunächst den Fenchel gründlich waschen und dann das Fenchelgrün abschneiden (und für die spätere Dekoration aufheben!). Fenchel selbst in mehrere Teile schneiden.
- 2. Milch in einem Topf erhitzen und leicht salzen. Fenchelspalten hineinlegen und bissfest kochen. Fenchel herausnehmen und abkühlen lassen.
- 3. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Hummer darin 2-4 Minuten lang blanchieren. Sobald er glasig gegart ist, herausnehmen und mit einem Schlagmesser



halbieren.

- 4. Die weiche Masse am Kopf des Hummers unter fließendem Wasser herausspülen. Mit dem Schlagmesser die beiden Scheren (an der Zangenoberseite) aufknacken, den Panzer aber jetzt noch nicht beschädigen!
- 5. Hummer an den offenen Schnittflächen mit Butter bestreichen. Zusammen mit den Fenchelscheiben auf den heißen Grill legen und dort garen lassen. In der Zwischenzeit den Eierlikör-Mayonnaise-Dip zubereiten.
- 6. Dazu die Mayonnaise mit Sauerrrahm, Sambal Oelek (je nach gewünschter Schärfe) und dem Eierlikör verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Worcestersauce pikant abschmecken.
- 7. Hummer und Fenchel vom Grill nehmen. Panzer des Hummers abziehen. Hummer zusammen mit Fenchel und Eierlikör-Mayonnaise-Dip anrichten und sofort servieren.

## **Tipp**

Ein gegrillter Hummer mit Eierlikör-Mayonnaise-Dip schmeckt wunderbar zusammen mit geröstetem Knoblauch-Baguette.