

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

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 Sauerrahm, 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.