

## **Hummer gegrillt**

Wenn ein Hummer gegrillt werden soll, zeigt sich das Können des Grillmeisters. Mit diesem Rezept werden die Gäste staunen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



## Zutaten

1 Stk.	Hummer
4 EL	Butter (geschmolzene)
3 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>
1 TL	Knoblauch (gehackten)

## Zubereitung

- Für den gegrillten Hummer zunächst die Butter zerlassen. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen und den Hummer darin 5 Minuten lang kochen. Herausnehmen und kurz in Eiswasser abschrecken.
- 2. Hummer längs halbieren und die Innereien entfernen. Knoblauch schälen und fein hacken. Butter mit Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren und die Fleischseite des Hummers damit einreiben.
- 3. Den Hummer mit der Fleischseite nach unten auf den Grill legen und ca. 5 Minuten grillen. Wenden und nochmals mit Zitronenbutter bestreichen. Weitere 5 Minuten grillen. Auf einer großen Platte zusammen mit der Zitronenbutter anrichten.

## **Tipp**

Wird der Hummer gegrillt, wird häufig knuspriges Weißbrot oder Baguette und eine Sauce nach Wahl dazu serviert.