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	Pfeffer
1 TL	Knoblauch (gehackten)

Zubereitung

1. 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.