

Ofen gebrillierte Hummerschwänze

Mit dem Rezept für Ofen gebrillierte Hummerschwänze lassen sich besonders feine Köstlichkeiten zubereiten. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für die Hummerschwänze

2 Stk. Hummerschwänze

0.5 TL Paprikapulver

0.5 TL [Salz](#)

0.5 TL [Pfeffer](#)

Für die Füllung

120 g [Brot](#) (Krümel)

50 g [Parmesan](#)

1 Stk. [Knoblauchzehe](#)

2 EL Petersilie

2 EL [Butter](#) (geschmolzen)

Für die Buttersauce

50 g [Butter](#) (geschmolzen)

2 EL Zitronensaft

0.5 TL Knoblauchpulver

Zubereitung

1. Die Hummerschwänze zunächst über Nacht auftauen. Die Schwänze dann unter fließendem

kalten Wasser abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

2. Nun mit einem scharfen Messer einen Hummerschwanz von dem Anfang bis hin zum Ende des Schwanzes einschneiden. Dabei darauf achten, dass der Schnitt nicht zu tief wird. Dann einen identischen Schnitt etwa zweieinhalb Zentimeter neben dem ersten Schnitt machen.
3. Als letztes an der Basis des Schwanzes einen Querschnitt machen, um die beiden Schnitte miteinander zu verbinden. Dann das geschnittene Schalenstück abziehen und entfernen. Den Vorgang bei allen Hummerschwänzen wiederholen.
4. Die Schwänze nun erneut unter kaltem Wasser abspülen, um eventuelle Schalenrückstände abzuwaschen. Wieder mit einem Küchentuch sorgfältig trockentupfen.
5. Als nächstes den Darm entfernen, dies ist die dunkle Linie die von einem Ende des Schwanzes zum anderen verläuft. Dazu mit dem Messer am Anfang des Schwanzes dicht unter den Darm schneiden und bis zum Ende durchziehen. Den Darm dann vorsichtig herausziehen.
6. Jetzt das Fleisch von der Schale lösen. Dazu die Finger durch die Öffnung zwischen Fleisch und Schale schieben und so den gesamten Schwanz entlang fahren. Den Hummer dann aber in der Schale liegen lassen, so kann die Hitze beim Braten besser zirkulieren.
7. Nun den Ofen auf 260°C vorheizen, dabei das Gitter aus dem Ofen nehmen. Optional Füllung oder Buttersauce zubereiten.
8. Für die Variante mit der Füllung, Knoblauch schälen und in kleine Würfel hacken. Nun frisches Brot mit einer Küchenmaschine oder den Fingern zerkrümeln und beiseitestellen. Dann Petersilie waschen und fein hacken. Jetzt den Käse in kleine Würfel schneiden, damit er besser schmilzt.
9. Anschließend Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Sobald sie geschmolzen ist, sofort die Knoblauchwürfel zugeben und für etwa eine Minute braten lassen. Aufpassen, dass der Knoblauch nicht verbrennt, nur solange auf dem Herd lassen, bis sich der Duft entfaltet.
10. Topf vom Herd nehmen und die Brotkrümel einrühren. Die Brotkrümel sollten die Butter vollständig aufsaugen. Nun Käse und Petersilie einrühren und weiterrühren, bis der Käse schmilzt und alles gut verteilt ist, dann beiseitestellen.
11. Für die Variante mit der Buttersauce, Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und anschließend Knoblauchpulver einrühren. Nun den Saft einer Zitrone in den Topf pressen, alles gut vermischen und etwa eine Minute weiterköcheln lassen. Anschließend beiseitestellen.
12. Nun die Schwänze auf das Grillgitter legen. Das freiliegende Hummerfleisch mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer bestreuen und die Hummer für etwa 10-12 Minuten garen.

Die Garzeit hängt von der Größe der Schwänze ab, grob gesagt gilt eine Minute Garzeit pro 30g Hummer.

13. Mit einem Fleischthermometer die Innentemperatur des Fleisches überprüfen. Diese sollte am Ende bei ca. 63°C liegen und nicht überschritten werden, da das Hummerfleisch sonst gummiartig werden kann.
14. Den Hummer nun herausnehmen, für die Füllungsvariante nun die Füllung zwischen Schale und Fleisch drücken. Die Schwänze dann nochmals für etwa eine Minute zurück in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Füllung leicht bräunlich wird. Gleich servieren!
15. Für die Buttervariante die Buttersauce erneut kurz erwärmen, die Hummer auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce übergießen und servieren.

Tipp

Als Beilage für Ofen gegrillte Hummerschwänze eignet sich frisches Weißbrot mit einem Glas trockenen Weißwein. Die Entfernung des Darms ist bei dem Gericht keine Notwendigkeit, sie verändert den Geschmack des Hummers nicht, sondern hat eher ästhetische Gründe. Einige Zitronenscheiben zum Anrichten verleihen dem Gericht ein zusätzlich hübsches Aussehen.