



Gegrillter Hummer mit gebackener Petersilie und Zitronenbutter

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die tolle Delikatesse, schnell und einfach zubereitet

Zutaten

- 4 Stück lebende norwegische oder kanadische Hummer à 400 - 500g
- 125 g Butter
- 2 Zitronen
- Etwas frischer, gehackter Estragon
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Laut deutschem Tierschutzgesetz ist es verboten, die Tiere lebend zu tranchieren. Darum muss man sie zunächst in reichlich, stark kochendem Salzwasser für 2 - 3 min geben, töten,

Schritt3

Das Tranchieren:

Schritt4

Danach am Schwanzansatz mit einem großen Messer einstechen und einmal zum Kopf hin und anschließend zum Schwanz hin durchschneiden / halbieren.

Schritt5

Den Darm an der Schwanz- Oberseite und dem pergamentartigen Magen entfernen. (er kann Muschelreste oder Steine enthalten)

Schritt6

Das so genannte die Nahrungsreserve kann man durchaus mit essen.

Schritt7

Die Scheren schlägt man mit einem großen Küchenmesser leicht an, knackt den Panzer, ohne die Schere dabei die Scheren in Gänze durch zu schlagen.

Schritt8

Nunmehr den halbierten Hummer mit etwas Zitronensaft, wenig Meersalz und frisch gemahlenem, weißen Pfeffer würzen.

Schritt9

Auf den nicht zu heißen Grill , oder eine Grillpfanne geben.

Schritt10

Langsam und schonend für 10 - 12 min. grillen, keinesfalls übergaren, sonst wird das Fleisch „strohig“.

Schritt11

Die krause Petersilie grob zupfen, und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abschütteln. Ganz kurz in die 180° C heiße Friteuse geben, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt12

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, etwas salzen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den Hummer auf /mit der gebackenen Petersilie anrichten und mit Zitronenspalten garnieren, dazu Röstbrot und Zitronen - oder Estragonbutter reichen.

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Warme Vorspeisen **Tags:** delikatesse, zitronenbutter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gegrillter-hummer-mit-gebackener-petersilie-und-zitronenbutter/>