



*cook up kitchen*  
BY VIKTORIA STRANZINGER

## Rezepte

### Hummer/Limetten/Koriander/Knoblauch

#### Zutaten

2 Hummer frisch oder gekocht  
80 g Butter  
1 Limette  
1 Knoblauchzehen  
Koriander, Petersilie  
80g Paprika rot, feine Würfel  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Den Hummer aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 1 Stunde auf Zimmertemperatur bringen.

Knoblauch schälen und fein hacken, Limette auspressen und die Kräuter klein schneiden. Alle Zutaten mit der Butter vermischen.

Frische Hummer dürfen nicht mehr leben. Gekochte dürfen nicht zu lange auf dem Grill bleiben da sie sonst trocken werden.

Die Hummer der Länge nach halbieren und mit den Zutaten einstreichen. 4-5 direkt Grillen und 2-4 Minuten indirekt. (bei gekochtem Hummer). 5-6 direkt Grillen und 4-6 Minuten indirekt. Bei frischem Hummer.

Die ideale Kerntemperatur für Hummer liegt bei etwa 56-58 °C.

Wir grillen mit einem Tandoori Ofen von  
<http://www.tandoori-world.com/>