



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/>