



Gegrillte
Hummerschwänze mit
Ofenkartoffeln



Gegrillte Hummerschwänze mit Ofenkartoffeln

Zutaten für 2 Personen

2 Hummerschwänze
100 g Butter
1 Limette
1 Paket Drillinge
Salz, Pfeffer, Bratkartoffelgewürz

Zubereitung

Die Hummerschwänze über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Die Kartoffeln waschen und vierteln, dann in einer Schüssel mit Öl und Bratkartoffelgewürz vermischen und in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft geben. Nach 20 Minuten einmal wenden und für weitere 10-15 Minuten im Ofen lassen.

Die Schalle der Hummerschwänze trocken tupfen und den Panzer oben mittig bis zur Schwanzflosse aufschneiden.

Nun die Schale vorsichtig nach außen aufbrechen. Dann den Darm des Hummers entnehmen, sodass das Fleisch an der Schwanzflosse bleibt.

Die Butter schmelzen und leicht mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft würzen. Diese dann mit einem Pinsel auf dem Hummerfleisch verteilen.

Der Hummerschwanz wird zunächst 2-3 Minuten auf der Fleischseite gegrillt, danach einmal wenden.



Mit der restlichen Butter bestreichen und weitere 5-6 Minuten auf der Schalenseite grillen. Den Hummerschwanz aus der Schale lösen und mit den Kartoffeln anrichten.

Wir empfehlen Kaisergemüse dazu.

Unsere Weinempfehlung:

Der Hullabaloo von Markus Schneider.

Guten Appetit!