

Hummerthermidor

Zutaten für 4 Personen

2 m.-große	Hummer (500g) frisch
60 g	Butter
2 Stück/e	Schalotten, feingehackt
500 ml	Weißwein
90 g	Crème Fraîche
1 TL	Senf
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Frisch gehackte Petersilie
6 EL	Frisch geriebener Parmesan
etwas	Salz und Pfeffer



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 45 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Aluschale, Wok,

Gemüsekorb

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Hummer auf dem Seitenkocher abkochen oder schon einen gekochten Hummer nehmen. Den Hummer halbieren und das Fleisch aus den Scheren und Schwänzen entfernen. Eventuell den Kopf säubern. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zurück in den Hummer geben. 2. Den Grill mit Wok für direkte mittlere Hitze vorbereiten (180-200 °C). Die Butter schmelzen lassen und die Schalotten darin anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Kurz einreduzieren lassen, den Fischfond und die Crème Fraîche hinzufügen. Danach auf die Hälfte einreduzieren lassen. Senf, Zitronensaft und Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3. Den Wok von der Hitze nehmen und den Grill für indirekte hohe Hitze vorbereiten (220-250 °C). Hummer mit Sauce nappieren und mit Parmesan bestreuen. Den Hummer im Gemüsekorb auf einer umgedrehten Aluschale indirekt, schnell überbacken.