



# Gegrillter Hummer

## mit Cocktailsauce

### Für den Hummer

4 Hummer  
Olivenöl  
Fleur de Sel  
1 Zitrone

### Für die Cocktailsauce

200 ml Orangensaft  
50 ml Brandy  
2 Eigelbe  
2 EL Senf  
Weißweinessig  
300 ml Pflanzenöl  
30 g frischer Meerrettich  
100 g Ketchup  
Zitronensaft  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 1 Hummer nacheinander in reichlich kochendem Salzwasser 3 Min. garen, dann abschrecken und gut abtropfen lassen. Dann die Hummer der Länge nach halbieren, sodass das Fleisch im Panzer bleibt. Die Innereien mit einem Löffel, den Darm mit einer Pinzette entfernen. Mit einem Küchenpapier sauber wischen. Die Scheren und die Gelenke vorsichtig abtrennen. Die Scheren aufklopfen und das Fleisch herausnehmen. Das Scherenblatt vorsichtig herauslösen. Bei den Gelenken mit Hilfe einer Hummergabel das Fleisch herauslösen. Vom Hummerschwanz her das Fleisch ganz leicht mit Olivenöl einpinseln.
- 2 Orangensaft und Brandy aufkochen, auf die Hälfte einkochen und auskühlen lassen. Die Eigelbe mit dem Senf, einem Schuss Essig, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen, sodass eine Mayonnaise entsteht. Den Meerrettich schälen und fein reiben, mit dem Ketchup unter die Sauce rühren. Alles mit Zitronensaft abschmecken.
- 3 Den Grill anheizen. Die Zitronen in Spalten schneiden. Die Hummer mit der Fleischseite nach unten auf den heißen Grill legen und für 1-2 Min. grillen. Umdrehen, das Fleisch von den Gelenken in den Körperraum einfüllen und nochmal 1-2 Min. grillen. Die Scheren separat 1-2 Min. grillen. Die fertigen Hummer mit Fleur de Sel sowie Pfeffer bestreuen und mit der Cocktailsauce und Zitronenspalten servieren. Dazu passen knusprige Pommes frites.

Hummer, Fischabteilung,  
Käfer Feinkostladen

