



Frischer Hummer gegrillt mit ligurischem Kräuterpesto

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas Edles aber trotzdem schnelles und relativ unaufwendiges für die Feiertage

Zutaten

- 2 - 4 lebendfrischer Hummer à 400 g - 450 g
- Für das Pesto:
- Ca. 80 g frisches Basilikum
- 40 - 50 g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 2 - 3 El frisch geriebenen Parmesan
- Etwas Meersalz
- Etwas frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 80 ml kalt gepresstes Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Pesto nach ligurischem Rezept:

Schritt2

Den Basilikum in einem Mörser oder Küchenmixer zunächst mit dem grob gewürfeltem Knoblauch, etwas Pfeffer, und den Pinienkernen kräftig „mörsern / mixen“.

Schritt3

Nach und nach das Öl und zuletzt den Parmesan dazu geben.

Schritt4

Grundsätzliches zu den Hummern:

Schritt5

Lebend frischen Hummer müssen in Deutschland zunächst ganz kurz für ca. 2 min. in stark kochendem Salzwasser getötet werden bevor man sie halbiert.

Schritt6

Die Schnittflächen salzen und pfeffern und für ca. 4 - 5 min. auf den aufgeheizten Grill legen. Danach herunter nehmen und die Schnittflächen reichlich mit dem Pesto überziehen.

Schritt7

Für weitere 4 - 6 min. unter den Grillschlangen des Backofens garen / überbacken, sofort servieren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern richte ich gegrillten Hummer mit würzig gebackener, krauser Petersilie und krossem. warmen Brot und Zitronenecken an.

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Warme Vorspeisen **Tags:** edel, einfach, naturbelassen, nicht für jeden tag, schnell, unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frischer-hummer-gegrillt-mit-ligurischem-kraeuterpesto/>