



Hummer mit Mandel-Kruste

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung Hummer von Escal

15 g Mandelblättchen

15 g Paniermehl

20 g Butter

1 EL gehackte Petersilie

1 Bio Zitrone

etwas Meersalz

etwas weisser,
gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Hummer auftauen lassen. Mit einem spitzen Messer vorsichtig halbieren, Darm und Innereien entfernen. Den Hummer waschen. Mit dem Messergriff auf die Scheren hauen und anknacken. Hummerhälften auf ein Backblech legen, salzen und pfeffern. Die Zitrone mit heissem Wasser abspülen, trocknen, auf einer Reibe die Schale abreiben, Rest in Scheiben schneiden.
2. Mandelblättchen und Paniermehl in einer beschichteten Pfanne ohne Fett etwas anrösten, mit Butter, gehackter Petersilie und Zitronenabrieb mischen. Die Masse auf die Hummerhälften verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofengrill im oberen Drittel bei 190 °C ca. 6-8 Minuten gratinieren. Mit den Zitronenschalen servieren.