

## Gefüllter Hummer mit Brotsticks vom Beefer

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

8  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Portionen

#### Für den Hummer

1 ganzer Hummer (roh)  
160 g Flusskrebse  
1 rote Zwiebel  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
60 g Parmesan am Stück  
1 Zitrone  
100 g Butter  
Salz, Pfeffer  
3 TUC-Kekse

#### Für die Brotsticks

500 g Mehl Type 405  
250 ml lauwarmes Wasser  
40 g frische Hefe  
2 Teelöffel Zucker  
80 g Schweineschmalz  
1 Bund Rosmarin  
100 g schwarze Oliven

Mach nicht nach dem Schampus schon halt, sondern zaubere deinen Liebsten ein nicht alltägliches Gericht auf den Teller und ein Lächeln ins Gesicht.

Bei diesem Rezept füllst die Hummerhälften mit angeschwitzten Schalotten, Zwiebeln und Knoblauch. Hummer- und Krebsfleisch harmonieren hervorragend mit Zitronenabrieb, Petersilie und den knusprigen TUC-Keksen. Für maximalen Genuss schiebst du das gute Stück für ein paar Minuten unter den Beefer und lässt dich schon von den Gerüchen in Urlaubsfeeling versetzen. Noch heiß mit Butter begossen, verwandelt dieses Gericht deinen Balkon in ein Sterne-Restaurant an der Côte d'Azur. Warme, frisch gebackene Olivenbrot-Sticks setzten deiner Kreation noch das Krönchen auf. Und glaub mir, du wirst die Sticks benutzen, um jeden Tropfen der fantastischen Aromen aufzusaugen.

Jetzt kannst du deinen Lieben nochmal Champagner nachfüllen und gemeinsam bei Kerzenschein dem Sonnenuntergang zuschauen. Hach, wenn im Leben doch immer Hummer-Time wäre...

- 1 -

Für die Brotsticks Wasser, Hefe und Zucker in einer Schüssel verrühren und 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

- 2 -

Mehl hinzugeben und in einer Küchenmaschine 6 Minuten kneten. Schmalz, gehackten Rosmarin und halbierte Oliven mit in den Teig geben und nochmals 4 Minuten kneten.

- 3 -

Teig abdecken, 60 Minuten gehen lassen, in 12 gleichgroße Teile teilen und zu Sticks rollen.

Es gibt Tage im Leben, da muss etwas ganz Besonderes auf den Tisch. Ein Feiertag, ein besonderer Anlass oder ein wichtiges Date müssen gebührend gewürdigt werden.

## Gefüllter Hummer mit Brotsticks vom Beefer

- 4 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

- 5 -

Den Teig abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen, mit Wasser besprühen und für 15 Minuten im Ofen backen.

- 6 -

Hummer in der Mitte teilen, Innereien mit einem Löffel aus dem vorderen Teil schaben. Hummerschwanz vorsichtig mit den Fingern lösen, damit der Panzer nicht reißt.

- 7 -

Zwiebeln, Knoblauch, Schalotte schälen, fein würfeln und in einer kleinen Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze 5 Minuten weich kochen.

- 8 -

Flusskrebse, kleingeschnittenes Hummerfleisch, Zitronenabrieb, Saft 1/2 Zitrone, Schalotte, Zwiebel und Knoblauch in einer Schüssel verrühren und Parmesan darüberhobeln. Die Mischung gleichmäßig in den 2 Hummerhälften verteilen.

- 9 -

Gastroschale mit Butter auf den Boden des Beefers stellen. Beefer 5 Minuten vorheizen.

- 10 -

Hummer auf unterster Schiene einschieben und 2 Minuten vorgaren lassen. Rost für ca. 6 Sekunden höher schieben.

- 11 -

Peterilie fein hacken, TUC Kekse zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter über die Hummerschwänze geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brotsticks für ca. 10 Sekunden auf mittlerer Schiene im Beefer aufknuspern.