

## Maine Lobster Roll

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Rolls

1 Hummer- oder Langustenschwanz  
2 Hot Dog Rolls  
1 rote Zwiebel  
1 Stange Sellerie  
3 Cornichons  
1/2 Bund Schnittlauch  
50 g Butter  
1 Ei  
80 ml Rapsöl  
1 Esslöffel Senf  
2 Esslöffel Apple Cider  
1/4 Zitrone  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Gasgrill  
Guss-Plancha  
Pürierstab  
Backpinsel

Jeder sollte sich ab und zu mal was richtig Exklusives gönnen. Und dafür eignet sich die Maine Lobster Roll mehr als gut. Dir steht nicht nur ein geiles Geschmackserlebnis bevor - auch die Zubereitung ist

schon ein Erlebnis für sich. Man hält ja nicht jeden Tag einen Hummer- oder Langustenschwanz in der Hand, oder? Das butterzarte Fleisch des Krustentieres wird mit selbstgemachter Cider-Mayo, roten Zwiebeln, Cornichons und Sellerie zwischen gerösteten Hot Dog Buns serviert und befördert deine Standard-Grillparty zu einem (ab)gehobenen Luxus-BBQ.

Lobster Rolls gehören vor allem an weiten Teilen der Atlantikküste der USA zum kulinarischen Alltag, da das Vorkommen von Hummer und Languste da natürlich wesentlich höher ist als im Tümpel bei dir um die Ecke. Die Rolls zählen dort quasi zum Fast Food-Alltag. Klar, hier in Deutschland sieht das anders aus. Du wirst wohl nicht drumrum kommen Hummer- oder Langustenschwänze zu bestellen. Aber vertrau mir, wenn der Duft des buttrigen Fleisches vom Grill erstmal in deiner Nase angekommen ist, ist jede Müh' vergessen.

- 1 -

Zwiebel schälen und zusammen mit Sellerie und Cornichons in sehr feine Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

- 2 -

Ei trennen und Eigelb zusammen mit Senf, 1 Prise Salz und Saft der Zitrone in ein hohes Gefäß füllen. Masse mit dem Pürierstab mixen und Öl langsam in einem dünnen Strahl dazugeben, bis eine stabile Mayonnaise entstanden ist. Apple Cider hinzugeben und nochmals kurz vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Zwiebel, Sellerie, Cornichons und Schnittlauch mit der Mayonnaise vermengen und kalt stellen.

- 4 -

## Maine Lobster Roll

Plancha in den Grill einlegen und auf 200 °C direkte Hitze aufheizen lassen.

- 5 -

Mit einer Schere Oberseite des Panzers längs bis zum Ende aufschneiden, Schwanzfleisch vorsichtig aus der Schale lösen. In einer Schüssel mit einem Schuss Rapsöl vermengen.

- 6 -

Lobster auf der heißen Plancha ca. 8 Minuten von allen Seiten kross angrillen. Die Kerntemperatur sollte 56 °C betragen.

Hälfte der Butter dazu geben und Lobster kurz darin schwenken. Vom Grill nehmen, in walnussgroße Stücke schneiden und mit der Mayo-Mischung verrühren.

- 7 -

Restliche Butter auf der Plancha schmelzen lassen. Buns oben der Länge nach zu 2/3 aufschneiden und auf dem Grill von allen Seiten kurz angrillen. Innenseiten mit Hilfe eines Backpinsels mit Butter bestreichen. Lobster-Mayo-Mischung in die Buns geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.