



Hummer mit Mango und Peperoni-Limettendressing



Zutaten:

500 g Hummer
1 Mango(s)
3 Stange(n) Zwiebellauch
1 Zwiebel(n), rot
Limettensaft
2 EL süßer Senf
2 Peperoni
10 g Cashew Nüsse
1 TL Rohrzucker, braun
20 ml Sesamöl
20 ml Olivenöl
1 Prise Salz



Stelton EM Nuss- & Hummerknacker



SSW Kochtopf Comfort mit Glasdeckel



Rösle Kugelgrill No.1 F60 AIR



WMF Salat-Dressing-Shaker



Rösle Grillspieße, 4 Stk.



Pillivuyt Teller Paris mit Platinrand

1

Für das Dressing die Zwiebel schälen und mit einem Zwiebelhacker in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel im Limettensaft kurz aufkochen.

2

Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden, mit Senf, Cashew-Nüssen, braunem Zucker, Sesam- und Olivenöl gut verrühren und mit etwas Salz abschmecken. Als Dressing zur Seite stellen.

3

Die Hummer in Salzwasser circa 3 Minuten kochen und danach im kalten Wasser abschrecken.

4

Die Hummer mit einer Hummerschere aus dem Panzer brechen und den Schwanz in 4 Teile teilen.

5

Die Mango schälen und vom Kern befreien, in gleich große Stücke teilen. Den Zwiebellauch in 3 cm lange Stücke schneiden.

6

Eine Hummerschere, Mangostücke, Zwiebellauch und ein Hummerschwanzstück abwechselnd auf einem Spieß verteilen.

7

Den Grillrost leicht mit Öl einfetten und die Spieße bei mittlerer Hitze (circa 170 °C) auf dem direkten Grill von allen Seiten angrillen.



Dann mit dem vorbereiteten Dressing überziehen und marinieren. Die Spieße hübsch anrichten und direkt servieren.