

Surf´n Turf Spieße mit Vanille Rub und Guacamole

Stufe 2

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Ruhezeit: 30 Min.



Zutaten für den Rub:

1 TL Kubeben Pfeffer
1/2 TL Piment
1 TL Salz
1 Vanilleschote(n)

Zutaten für Guacamole:

2 Avocado(s)
50 g Ingwer
1 Peperoni, rot
2 Knoblauchzehe(n)
25 ml Sojasauce
1 Limette Limettensaft
Limettenabrieb
1/2 Bd Koriander

Zutaten für Spieße:

Limettenabrieb
1/2 Zucchini(s), gelb
1/2 Zucchini(s), grün
1 Möhre(n)
4 Riesengarnele(n)
1 Hähnchenbrustfilet(s)
12 Speckstreifen



Skeppshult
Designmörser mit
Walnuss-Stößel



Rösle Schüssel
(hoch)



GRAEF
Alleschneider
Sliced Kitchen SKS
32000 in silber



Zassenhaus
Arbeitsbrett aus
Gummibaum
(Stirnholz)



OXO Good Grips 3
-in-1-Avocadoschn
eider in grün



Rösle
Zitronenpresse



GEFU Schaschlik-
Spieße, 4 Stk.



Rösle Kugelgrill
No.1 F60 AIR



AdHoc Pfeffer- und
Salzmühle im Set
Twin

1

Den Grill (mit Deckel ca. 200°C) für mittlere bis hohe direkte Hitze vorbereiten.

2

Für den Rub Kubeben Pfeffer, Piment, Salz, braunen Zucker und das Mark der Vanillestange in einem Mörser vermahlen.

3

Die Zucchini putzen und der Länge nach mit dem Alleschneider auf Stufe 0,5 in dünne Scheiben schneiden. Die Möhre schälen, Enden Kürzen und ebenso schneiden. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Hähnchenbrust in acht Würfel schneiden. Alle Zutaten, bis auf den Speck mit dem Rub vermengen und bei marinieren und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4

Für die Guacamole Avocados der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Danach mit einer Gabel grob zerdrücken. Ingwer schälen und feine Würfel schneiden. Peperoni halbieren, die

Kerne entfernen und ebenso schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Sojasoße unter die Avocado-creme mischen, mit Abrieb- und Saft der Limette abschmecken und Ingwer, Chili sowie Knoblauch dazugeben. Den Koriander von den Stielen zupfen, feinschneiden und unter die Guacamole rühren. Mit Salz abschmecken.

5

Die Gemüsescheibe rosenförmig um die Garnele sowie den Hähnchenbrustwürfel legen. Danach mit Speck umwickeln und die Stücke aufspießen.

6

Den Grillrost mit Öl fetten und mit geschlossenem Deckel 4 bis 5 Minuten von beiden Seiten grillen. Die Spieße warm servieren, die Guacamole dazu reichen und mit Koriander garnieren.

Auch vegetarische Variationen der Spieße sind möglich. Anstatt der Hühnchen und Garnelen können Feta, Halloumi oder Tofu in die Gemüsestreifen gewickelt werden. So ist für jeden der passende Spieß im Handumdrehen zubereitet.