

Grillrezepte

Gegrillte Langusten Mit Mango Und Chili

Anzahl: 10 Portionen

Stichworte: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Krustentiere,

5	Langusten		-frisch
	-a 500 - 600 g,	2	Limetten
	vom Fischhändler kochen	1	Reifer Mango
	-lassen		-500 - 600 g
	oder 5 Tiefkühl Langustenschwänze	2	Eigelb
400 g	Hüttenkäse		Scharfer Senf
3	Rote Chilischoten	1	kleine Friseesalat

Die Langusten der Länge nach halbieren und den Darm herausziehen. Das Fleisch aus den Panzern lösen, quer in vier Stücke schneiden und wieder in den Panzer zurücklegen. Die Langustenhälften mit den Schnittflächen nach oben dicht nebeneinander auf ein Backblech legen, wenn nötig zwei Bleche benutzen.

Hüttenkäse in einem Sieb abtropfen lassen. Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Von der Hälfte der Limetten die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen, die andere in Spalten schneiden. Mango schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und nicht zu fein würfeln.

Hüttenkäse mit Eigelb, Senf, Mango ,Chili, Limettensaft und -schale vermengen. Die Mischung auf die Schnittflächen der Langusten häufen. Den Grill des Backofens einschalten. Das Backblech auf die zweite Einschubleiste von oben schieben und die Langustenhälften goldbraun überbacken. Eventuell das Backblech zwischendurch einmal drehen.

Den Friseesalat waschen, putzen und in Stücke zerpfücken. Die Langustenhälften mit Salat und den Limettenspalten auf einer großen Platte anrichten