

genuss

REZEPT AUS DEM MAGAZIN 02/18

HUMMER-SANDWICH

SONNE UND MEER,
UND NOCH MEHR KARIBIK

Paul Ullrich AG



KARIBISCHES HUMMER- SANDWICH

**STREETFOOD
VOM FEINSTEN**

Zutaten für ein grosses Sandwich

Avocadocrème

1	weiche Avocado
1	Knoblauchzehen, gehackt
½	Limette, Saft
1	Prise Salz

Jambalaya

2	Schalotten, klein gehackt
2	Knoblauchzehe, klein gehackt
1	ganze, entkernte Chili, klein gehackt
2	Peperoni, in Würfel geschnitten
50g	gehackter Ingwer
	Etwas Kokosnussraspel, Zimt, Salz

Aprikosen-Relish

100g	getrocknete Aprikosen
100g	getrocknete Ananas
30g	Sultaninen
1	kleine Chili, entkernt, fein gehackt
	Etwas weisser Rum, brauner Zucker

Hummer-Sandwich

½	Hummer, gekocht, ausgelöst, in 1,5 cm breite Würfel geschnitten
1	luftiges Sandwichbrot, aufgeschnitten
3	Okra-Schoten
	Etwas Austernkresse, fein geschnittener Stangensellerie, Kokosraspel

Zubereitung

Avocado in kleine Würfel schneiden, alles mixen, zu einer glatten Masse verrühren.

Für die Jambalaya die gehackten Schalotten, den Knoblauch und die Chili in einer Pfanne mit Öl andünsten. Peperoni und Ingwer dazu geben, mitdünsten. Mit etwas Gemüsebouillon ablöschen und köcheln lassen.

Wenn alles gar ist, zu einer glatten Masse pürieren. Mit Zimt und Salz abschmecken.

Getrocknete Früchte in kleine Würfel schneiden, mit der Chili, etwas weissem Rum und braunem Zucker einkochen, bis eine kompakte Masse entsteht.

Hummerwürfel mit etwa gleich viel aufgewärmter Jambalaya mischen. Das Weissbrot beidseitig mit Avocadocrème und auf einer Seite zusätzlich noch mit etwas Aprikosen-Relish bestreichen. Die Okra-Schoten in drei Teile schneiden, in heissem Öl anbraten, und auf dem Brot verteilen. Die Hummerwürfel darauflegen, mit den restlichen Zutaten ausgarnieren. Schmecken lassen.

Rezept von Tim Woitaske, Küchenchef im Hotel St. Gotthard in Zürich und dessen Hummerbar.

Paul Ullrich AG
Weine und Spirituosen