



LANGUSTENSCHWÄNZE MIT RAUCHIGER ANANAS


Dyhrberg

Erste Lachsräucherei der Schweiz

ZUTATEN

Langustenschwänze mit Schale roh
1 ganze Ananas
Sweet Chili Sauce
Frische Kräuter
Bambusspiesse

ZUBEREITUNG

1. Ananas schälen ohne das Kraut zu entfernen
2. Ananas mit Rohzucker und Honig marinieren
3. Auf das Grillgitter stellen
4. Langustenschwänze an die Ananas stellen und mit Bambusspiessen befestigen
5. Wenn die Languste den Garpunkt erreicht hat, von der Schale entfernen
6. Mit der rauchigen Ananas und der Sweet Chili Sauce servieren
7. «E guete»