

Spiesschen mit Rindshuft, Scampi und Erdnussbutter- sosse

La Mise en Place:

3 EL crunchy Erdnussbutter, 2 EL Limesaft, ½ EL Sojasosse, ½ EL Sesamöl, ½ Pfirsich, ½ Bund Koriander, 200 g Rindshuft, 6 Scampi (oder mehr), Olivenöl, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Erdnussbutter mit 2½ EL Wasser, Limesaft, Sojasosse und Sesamöl gut verrühren. Pfirsich in Würfelchen und Koriander fein schneiden und unterrühren. Rindshuft in grosse Stücke schneiden. Zusammen mit den Scampi auf Spiesschen stecken, mit Olivenöl bepinseln und mit Pfeffer bestreuen.

Das Grillen:

Die Spiesschen bei mittlerer Hitze rund sechs Minuten rundum grillen.

Die Vollendung:

Die Sosse dazu servieren.

