

Spiesschen mit Rindshuft, Scampí, Ananas-Reis und Gurkensosse

La Mise en Place:

200 g Rindshuft, 6 Scampi (oder mehr), Erdnussöl, Pfeffermühle, 1 rote Zwiebel, 3 Mini-Gurken, 75 g Ananas, 1 Peperoncino, 1 Lime, 2 EL Erdnussöl, 150 g weisser Reis, ½ Bund Koriander, scharfe Chilisosse

Die Vorbereitung:

Rindshuft in grosse Stücke schneiden. Zusammen mit den Scampi auf Spiesschen stecken. Mit Erdnussöl bepinseln und mit Pfeffer bestreuen. Zwiebel, Gurken und Ananas getrennt in kleine Stücklein und Peperoncino in Ringlein schneiden. ½ Lime auspressen und den Rest vierteln. Limesaft mit Zwiebel, Gurke, Peperoncino und Erdnussöl zu einer würzigen Sosse mischen und mit Pfeffer bestreuen. Die Korianderblättchen zerzupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Reis im Reiskocher oder in Bouillon garen. Mit den Ananaswürfeln mischen.

Das Grillen:

Die Spiesschen bei mittlerer Hitze rund sechs Minuten rundum grillen.

Die Vollendung:

Mit dem Ananasreis anrichten. Mit Korianderblättchen bestreuen und mit Gurkensosse, Limeschnitzen und Chilisosse servieren.

