

Canapèes mit Hummer auf Mangostreifen

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Edel, stimig und soo... lecker

Zutaten

- Frisches, krosses Baguette
- Butter zum Bestreichen
- Frisch ausgebrochenes Hummerfleisch, Scheren und Schwänze
- (Die Zubereitung von Hummer beschreibe ich detailliert in www.gekonntgekocht.de)
- Vollreife Mango geschält und in kurze, dünne Streifen geschnitten
- Etwas frischen Dill
- Etwas Cognac
- Etwas Cocktailsoße

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cocktailsauce:

Schritt2

Bereite ich aus 3 gehäuften El guter Mayonnaise, 2 El Ketchup,

Schritt3

2 cl Cognac, 1 El Meerrettich, etwas gemahlenem Chili oder Cayenne und 3 El steif geschlagener Sahne zu.

Schritt4

Das Hummerfleisch von Scheren und Schwänzen in kleine, flache Medaillons schneiden. Etwas mit Cognac und Chili aus der Mühle marinieren, würzen.

Schritt5

Auf das gebutterte Baguette zunächst einen El von den Mangostreifen geben und das marinierte Hummerfleisch placieren.

Schritt6

Einen Teelöffel Cocktailsauce und mit einem Dillsträußchen garnieren.

Rezeptart: Canapes **Tags:** baguette, edel, fisch, hummer, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-hummer-auf-mangostreifen/>