

# Hier und heute



## **Gegrillte Garnelen und Mango-Cocktailsauce im Brioche-Brötchen**

Was dem Norddeutschen das Krabbenbrötchen, ist dem Amerikaner die Lobster Roll. Eigentlich werden diese kleinen Delikatessen mit Hummer zubereitet. Fabian Timmer macht sie für uns mit Garnelen und einer Mango-Cocktailsauce.

### **Das Rezept**

**„Lobster Roll“ - Gegrillte Garnelen und Mango-Cocktailsauce im Brioche-Brötchen**  
von Fabian Timmer, für vier Personen

### **Zutaten**

- 4 Hot-Dog-Brötchen aus Briocheteig
- 100 g Butter
- 500 g Garnelen, ohne Schale, ohne Kopf, entdarnt
- 30 ml Olivenöl
- 1 Mango
- 2 EL süße Chilisauce
- 1 EL Weinbrand
- 2 Eigelbe
- 1 Msp Senf, mittelscharf
- 1 Zitrone
- 200 ml Rapsöl
- 80 g Ketchup
- 2 Kopfsalatherzen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schale Radieschenkresse
- Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Garnelen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Eine Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.

Die Garnelen in eine Schüssel geben, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen und für mindestens 20 Minuten marinieren lassen.

Für die Mayonnaise zwei Eigelbe in ein hohes Gefäß geben und Senf, Salz, Pfeffer sowie einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.

Mit Öl auffüllen, einen Mixstab in das Gefäß geben und auf den Gefäßboden stellen, anschalten und sehr langsam nach oben ziehen, bis eine kompakte Konsistenz entsteht.

Die Mango in kleine Würfel schneiden.

Die Mayonnaise mit Ketchup, süßer Chilisauce, Weinbrand sowie den Mangowürfeln vermischen und bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen in die Cocktailsauce geben und miteinander vermengen.

Die Kopfsalatherzen waschen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.

Die Briochebrötchen an einer Seite aufschneiden (nicht komplett halbieren) und die Innenseiten großzügig mit Butter auspinseln.

Die Garnelen aus der Marinade nehmen und auf einen Spieß stecken, so lassen sie sich einfacher auf dem Grill wenden und fallen nicht durch das Rost.

Die Garnelenspieße sowie die Hot-Dog-Brötchen mit der gebutterten Seite auf den heißen Grill legen.

Die Garnelen circa 2 Minuten von jeder Seite grillen, das Brötchen auf den Rost legen, bis es innen kross und leicht gebräunt ist.

Die Brötchen mit den Kopfsalatblättern auslegen, mit den Garnelen füllen, mit der Kresse dekorieren und servieren.

### **Tipps**

- Die Zubereitung der Mayonnaise kann am Vortag erfolgen
- Wem die Zubereitung einer Mayonnaise zu heikel ist, kauft sie einfach im Supermarkt
- Ohne Brot lässt sich aus dem Rezept auch ein leckerer Garnelencocktail zubereiten