

## Rezepte Hummer Catering

### **SODA POP SPRITE Hähnchen**

#### **Zutaten**

- 500ml Sprite
- 2 Limetten
- 50ml Olivenöl
- 1 Stange Lauch
- 1-2 EL Salz

#### **Zubereitung**

Den Lauch in Ringe schneiden. Alle Zutaten mischen und das Fleisch darin einlegen. Eine Marinierzeit von 24 Stunden nicht überschreiten, da die Limonade das Fleisch sonst auflösen könnte.

Die Marinade abgießen und das Fleisch mit dem Lauch gut abtropfen lassen.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen alles farblos anschwitzen und bei geringer Hitze mit Deckel durchgaren.

### **Curry – Ananas – Mayonnaise**

#### **Zutaten**

- 100 g Mayonnaise
- ¼ Ananas / evtl. Dose
- 1TI Currypulver

#### **Zubereitung**

Die Mayonnaise mit dem Curry und der Ananas vermengen und evtl. mit etwas Salz nachwürzen.

### **Kanarische Kartoffeln**

#### **Zutaten**

- Drillinge
- Rosmarin
- Knoblauch
- Olivenöl
- Meersalz

#### **Zubereitung**

Für die Kanarischen Kartoffeln werden kleine Drillinge in gut gesalzenem Wasser gekocht bis sie gar sind.

Dann werden die Kartoffeln mit Meersalz, Rosmarin und etwas Olivenöl in der Pfanne geschwenkt.

Nach belieben kann man dem Kochwasser auch etwas Knoblauch und Rosmarin beifügen dadurch erhält man ein schönes mediterranes Aroma

## **Mediterrane Aioli**

### **Zutaten**

- 250 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 1 Tomate
- Etwas Petersilie
- 1/2 TL Salz
- 2 Zehe/n Knoblauch

### **Zubereitung**

Darauf achten, dass alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben. Ei, Salz, Tomate, Petersilie und Knoblauch mit dem Mixstab pürieren. Rapsöl langsam dazugeben und mixen, bis die Masse steif ist.

## **Caipirinha-Lachs**

### **Zutaten**

- 1/2 Lachs, davon das Lachsfilet von ca. 1 kg
- 100 g Salz
- 80 g Rohrzucker
- 1 EL Pfefferkörner
- 3 Limetten / Abrieb bzw. Zesten
- 1 Bund Dill, klein geschnitten

### **Zubereitung**

Gewürze mit Limettenezeste und Dill in einer Schüssel vermengen. Die Hälfte der Würzmischung auf einem Backblech verteilen, das Lachsfilet darauf legen und die restliche Würze über den Lachs geben. Den Fisch mit einem Brett abdecken und zusätzlich mit einem Topf beschweren. Nach 24 Stunden ist der Lachs gebeizt.

## **Mediterraner – Nudelsalat**

### **Zutaten**

- 400 g Kleine Muschelnudeln
- Je 1 Paprika rot, gelb, grün
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 150 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Nudeln nach Herstellerangabe in leicht gesalzenem Wasser kochen.

Paprika und Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit dem Knoblauch und dem Rosmarin in einer Pfanne anbraten.

Die gekochten Nudeln zu dem Gemüse geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Nudelsalat sollte Handwarm gegessen werden da es die optimale Temperatur ist.

## **Panna Cotta**

### **Zutaten**

- 400 g Sahne
- 1 Vanilleschote(n)
- 50 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine, weiß

### **Zubereitung**

Die Sahne mit dem Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen lassen und unter Rühren etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine einweichen. Die Vanilleschote aus der Sahne nehmen und die ausgedrückte Gelatine in der Sahne auflösen.

Förmchen kalt ausspülen, die Sahne hineinfüllen und im Kühlschrank in mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

## **Eversbuschschaum**

### **Zutaten**

- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 ml Eversbusch
- 150 ml Tonic

### **Zubereitung**

Eier und Zucker verschlagen, bis die Masse hellcremig wird. Im heißen Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dickschaumig ist.