



# 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](http://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/>