

Hummercocktail Loren

Zutaten:

für 4 Personen

450g Hummerfleisch, gekocht
2 Tomaten
1/2 Dose Maiskörner, a 340 g
12 Spanische Oliven mit Paprika
gefüllt
1 Becher Joghurt, a 150 g
1 Esslöffel Kräuter, gemischt,
gehackt
Salz
Pfeffer
Dillzweige

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Hummerfleisch in mundgerechte Stücke zerpfücken. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, aber nicht kochen lassen, in kaltem Wasser abschrecken, häuten, die Stengelansätze entfernen, das Innere aushöhlen und die Tomaten in Streifen schneiden. Mais abtropfen lassen. Oliven in Scheiben schneiden.

Für die Cocktailsoße Joghurt mit Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Cocktailzutaten in Cocktailgläser schichten, mit der Soße übergießen und mit Dillzweigen garnieren.