

Rezepte von Löwensenf



Marinierte Putenspieße auf Avocado-Orangen-Salat



300 g	Putenfleisch
30 g	frischer Ingwer
2	Knoblauchzehen
1	Limette
2 EL	Olivenöl
3 EL	Löwensenf Honig-Senf Sauce
2 EL	frisch gehackter Koriander
1	Orange
2	reife Avocados
3 EL	Olivenöl für den Salat
3 EL	Löwensenf Honig-Senf Sauce für den Salat
	Salz, Pfeffer
9	Holzspieße

1. Putenfleisch in 9 lange Streifen schneiden und der Länge nach auf Holzspieße stecken.
2. Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln, mit dem Saft einer ganzen und dem Abrieb einer halben Limette, 2 EL Olivenöl, 2 EL Löwensenf Honig-Senf Sauce und Koriander verrühren. Marinade mit Salz und Pfeffer würzen und über die Spieße geben. Diese für 2 Stunden kalt stellen.
3. Orange filetieren, Saft auffangen. Avocados schälen, halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden und zu den Orangenfilets geben. Aus jeweils 3 EL Olivenöl, Löwensenf Honig-Senf Sauce, Orangensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen.
4. Spieße abtropfen lassen und auf dem Grill für 4–5 Minuten braten.
5. Avocado-Orangen-Salat in Gläsern anrichten und mit Dressing beträufeln. Spieße darauf verteilen.

Marinierzeit: 2 Stunden