

Gegrilltes Gemüse mit Mango-Senf-Butter

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus mindestens 1 Stunde Kühlzeit

Niveau: mittel

Für 4 Personen:

250 g zimmerwarme Weihenstephan Butter

3 Frühlingszwiebeln

75 g getrocknete Mangostreifen oder getrocknete Aprikosen

100 ml Weihenstephan Sahne zum Kochen

1 EL körniger Senf

Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

400 g kleine, neue Kartoffeln

2 Möhren

8 Radieschen

125 g Egerlinge oder Kräutersaitlinge

1/4 Honigmelone

1 Bund Löwenzahn

2 TL Zitronensaft

1 EL Rapsöl

1. Die Weihenstephan Butter mit dem Rührgerät weiß-schaumig schlagen – am besten mit einem Standgerät, das man einfach 10 Minuten laufen lassen kann. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden, Mango mit einer Schere fein schneiden, dann hacken. Zusammen mit 1 EL Weihenstephan Butter 2-3 Minuten dünsten. Mit Weihenstephan Sahne zum Kochen dick einkochen. Vom Herd nehmen, mit Senf, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel kräftig würzen, abkühlen lassen. Die Würzmischung unter die Butter rühren, abschmecken und abkühlen lassen.

2. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gerade eben gar kochen. Möhren schälen, schräg in dicke Scheiben schneiden, in Salzwasser bissfest kochen. Beides abgießen und abschrecken, die Kartoffeln halbieren. Alle anderen Gemüsesorten in 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Melone vorher schälen und entkernen. Alles abwechselnd auf Schaschlikspieße stecken.

3. Einen Grill oder eine Grillpfanne vorheizen, leicht ölen. Die Spieße darauf von allen Seiten insgesamt etwa 4 Minuten grillen. Löwenzahn waschen und schleudern, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Rapsöl anmachen. Gemüsespieße mit der Mango-Senf-Butter servieren und mit Löwenzahnsalat garnieren.