

# Rezepte aus der Karibik

## Lomi Lomi Salmon

### 4 Portionen

250 g Räucherlachs  
600 g Tomaten  
1 Bund Frühlingszwiebeln

### Zubereitung

Alle Zutaten sehr fein hacken und mischen. Über Nacht gut kühlen und gut durchziehen lassen.

## Hawaii-Kokos-Geschnetzeltes mit Hähnchen

### Zutaten für 4 Personen

200 g Basmati-Reis  
Salz  
500 g Hähnchenfilet  
3 Lauchzwiebeln  
1 Dose (850 ml) Ananas  
2 Tomaten  
2-3 EL Öl  
Curry(paste)  
400 ml Kokosmilch  
Pfeffer  
1-2 EL Limettensaft  
Chili und Cocktailkirschen zum Garnieren

### Zubereitung

Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser zubereiten. Inzwischen Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, ebenfalls in Streifen schneiden. Ananas abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Tomaten waschen, putzen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Öl erhitzen. Hähnchenfilet darin anbraten. Lauchzwiebeln zufügen. Mit Salz und Currypaste würzen. 100 ml Ananassaft und Kokosmilch zufügen, 3 Minuten köcheln. Tomaten und Ananasstücke unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Mit feinen Chilistreifen und Cocktailkirschen garniert servieren.

## Fladenbrot-Pizza Hawaii

### Zutaten für 4-6 Personen

1/2 Bund Petersilie  
250 g stückige Tomaten  
Salz  
Pfeffer  
300 g Goudakäse  
1 kl. Dose Gemüsemais  
1 Dose (850 ml) Ananas  
2 Packung (à 150 g) Putenaufschnitt (hauchdünn)  
1 Fladenbrot (500 g)  
Backpapier

### **Zubereitung**

Petersilie waschen, trocken tupfen und Blättchen von den Stielen zupfen. Petersilie, bis auf einige Blättchen zum Garnieren fein hacken. Stückige Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie unterheben. Käse reiben. Mais und Ananas abgießen. Ananasscheiben halbieren. Fladenbrot waagrecht halbieren. Hälften dünn mit Tomatensoße bestreichen. Mit Ananasscheiben, Schinken und Mais belegen. Käse gleichmäßig darüberstreuen. Fladenbrote auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 4) ca. 10 Minuten goldbraun backen. Fladenbrote aus dem Ofen nehmen. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten



### **Haupia (Kokosnuss-Pudding)**

#### **Zutaten für 4 Portionen**

35 g Stärkemehl

2 EL Zucker

Prise Salz

400 ml Kokosnussmilch (aus der Dose)

#### **Zubereitung**

In einer Schüssel Zucker, Stärke und etwas von der Kokosmilch zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Die restliche Kokosmilch zum Kochen bringen und mit der Paste andicken. In eine flache Form geben und abkühlen lassen.

Dieser feste Pudding ist fast wie eine Gelatinedessert. In Hawaii wird Haupia in Würfel geschnitten und mit frischen Früchten serviert.