

Scampi auf Mango-Salat

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 6 Löffel

½ Mango, reif
6 Scampi
1 kleine Chilischote
1 kleines Stück Ingwer
1 EL Soja- Sauce
3-4 EL Olivenöl kaltgepresst
1-2 Löffel weißer Balsamico
1 Bund Koriander
Kräuter für Garnitur



Zubereitung:

Mango schälen, in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Chilischote der Länge nach halbieren und Kern auslösen.

Chili nun in ganz feine Würfel schneiden und zu den Mango-Würfeln geben.

Abschmecken mit Meersalz , Pfeffer , Zucker, geriebenen Ingwer und gehacktem Koriander.

Essig und Olivenöl unterrühren und den Salat zugedeckt 15 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Die Scampi mit genügend Olivenöl braten. Erst zum Schluss mit der Soja-Sauce, dem Meersalz und Pfeffer würzen, so bleiben die Scampi schön saftig.

Zu Anrichten den Salat mittig auf den Löffel platzieren und die Scampi auf den Salat legen.

Mit Kräutern garnieren und sofort servieren.

Falls keine Löffel vorhanden in ganz kleinen Schälchen servieren.

Weinempfehlung:

Weißwein – Grüner Veltliner
„Spizöla“

Kochabend:

2. Mai, 2018 / Diesel