

# Garnelen-Ceviche mit Mango und frittiertem Koriander

**Für zwei Personen**

**Für die Garnelen:**

150 g White-Tiger-Garnelen    1 rote Zwiebel     $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
1 rote Chilischote    5 Limetten, Saft

**Für die Mango:**

1 Mango    1 Bund Koriander    Salz  
Pfeffer

**Für den Koriander:**

Koriander, von oben    Öl

**Für die Garnelen:**

Die Garnelen in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Saft der Limetten auspressen, über die Garnelen geben und 25 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili halbieren, entkernen und klein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Chili für einige Minuten mit den Garnelen im Limettensaft ziehen lassen.

**Für die Mango:**

Einige Zweige Koriander beiseitelegen. Restlichen Koriander hacken.

Mango schälen, halbieren, würfeln und gemeinsam mit dem gehackten Koriander in eine Schüssel geben.

Garnelen abgießen und zu der Mango-Koriander-Mischung geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Koriander:**

Koriander zupfen und in einem Topf mit heißem Öl bei 150 Grad 30-40 Sekunden frittieren.

Stephan Braschke am 20. Mai 2025