

## Mango-Salat mit Riesen-Garnelen

### Für 2 Personen

1 Flugmango	6 Riesen-Garnelen	1 Limette
50 g Frühlingszwiebeln	3 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
1 Wurzel Ingwer, klein	1/4 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
2 Zweige Koriandergrün	1 EL Ahornsirup	30 g eiskalte Butter
2 EL Weißweinessig	1 EL Sesamöl	Olivenöl
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Mango schälen und in mundgerechte Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Für das Dressing den Weißweinessig, das Sesamöl, einen Esslöffel Olivenöl, den Saft einer halben Limette und den Ahornsirup miteinander vermengen. Das Koriandergrün zupfen und fein hacken und zusammen mit der Chili, dem Knoblauch und dem Ingwer unterrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das Dressing über die Mango und die Frühlingszwiebeln geben und gut vermengen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Garnelen anbraten. Den Thymianzweig mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Petersilie mit der kalten Butter in die Pfanne geben. Den Mangosalat auf Tellern anrichten. Die Garnelen auf den Salat setzen und servieren.

Dagmar Lux am 29. November 2011