

Flusskrebs-Papaya-Salat, Stracciatella-Eis mit Mango-Soße

Für zwei Personen

Für den Salat:

200 g Flusskrebsfleisch	$\frac{1}{2}$ kleine Papaya	1 Stange Staudensellerie
1 rote Peperoni	2 Frühlingszwiebeln	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer	1 Limette
1 EL Weißweinessig	3 Zweige Koriander	1 Beet rote Kresse
Salz	Pfeffer	

Für das Stracciatella-Eis:

250 g Quark	200 ml Sahne	6 Schokoküsse
250 g Blockschokolade	1 EL Zucker	

Für die Mangosauce:

200 g Mango (TK-Ware)	1 Limette	100 ml Orangensaft
50 ml Cognac	10 ml Orangenlikör	1 Vanilleschote
1 EL Zucker		

Für die Sangria:

50 g Himbeeren	50 g Heidelbeeren	50 g kernlose Weintrauben
1 Orange	100 ml Orangenlikör	100 ml Weißwein
100 ml Ananassaft	100 ml Zitronenlimonade	100 ml trockener Sekt
10 Eiswürfel		

Für den Flusskrebs-Papaya-Salat: Das Krebsfleisch fein hacken. Papaya schälen, halbieren und entkernen.

In kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Staudensellerie und Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe bzw. Scheiben schneiden. Peperoni längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls hacken.

Krebsfleisch, Papaya, Zwiebel, Knoblauch, Staudensellerie, Frühlingszwiebeln, Chili und Koriander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Limette halbieren und Saft auspressen, dann den Salat damit abschmecken, ebenfalls mit Weißweinessig. Kurz vor dem servieren mit Kresse garnieren.

Für das Stracciatella-Eis: Schokoküsse vom Boden schneiden, dann mit Sahne, Quark und Zucker zu einer glatten Creme verrühren. Schokolade hacken und unter die Creme heben. Die Masse in die Eismaschine füllen und ca. 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für die Mangosauce: Mango antauen lassen. Limette unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zucker zusammen mit dem Vanillemark in einer Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Mango und Orangenlikör hinzugeben und alles einköcheln lassen. Cognac zugeben und flambieren. Anschließend alles zu einer feinen Sauce pürieren. Mit etwas Limettenabrieb und -saft abschmecken. Von dieser Sauce 1 EL unter den Papaya-Salat rühren.

Für die Sangria: Orange schälen und filetieren. Himbeeren, Heidelbeeren und Weintrauben putzen und zusammen mit den Orangenfilets in Orangenlikör in einem Glas marinieren. Kurz vor dem Servieren mit Weißwein, Ananassaft, Zitronenlimonade und Sekt aufgießen und Eiswürfel hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvi Wilden am 31. Oktober 2019