

Mango-Mozzarella-Avocado-Salat mit Knusper-Garnele

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Orange	1 rote Chili	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	1 Ei	1 EL Puderzucker
1 Vanilleschote	75 ml Olivenöl	1 TL Olivensalz

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen	4 EL Panko-Brösel	2 Eier
2 EL Mehl	neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	150 g Büffel-Mozzarella	1 Mango
1 Avocado	$\frac{1}{2}$ rote Chili	1 Limette
100 ml Orangensaft	40 g Pinienkerne	1 EL Akazienhonig
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Eine Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Für die Mayonnaise das Ei trennen, Eigelb in eine Schüssel geben und mit Senf cremig verrühren. Öl unter ständigem Rühren angießen. Mayonnaise mit Olivensalz würzen. Orangenschale fein abreiben. Orangenhälften auspressen, Saft und Schale unter die Mayonnaise rühren. Knoblauch abziehen, andrücken und dazugeben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Mayonnaise mit angedrückter Chili, Vanillemark, Puderzucker und Olivensalz abschmecken und kalt stellen.

Für die Knuspergarnele Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Garnelen mehlieren, durch das gewürzte Ei ziehen und in Panko-Bröseln wenden.

Für die Garnitur Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.

Für den Salat Mozzarella in etwa 1x1 Zentimeter große Würfel schneiden. Mango schälen, das Fruchtfleisch herauslösen und ebenfalls würfeln. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Für die Vinaigrette Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte reduzieren. Das Konzentrat in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, gehackter Chili, Honig und Olivenöl verrühren. Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in 1x1 Zentimeter große Würfel schneiden. Mit dem Saft einer Limette beträufeln, salzen und pfeffern. Garnelen in der heißen Fritteuse circa zwei Minuten goldgelb ausbacken.

Einen Servierring auf einen Teller setzen und jeweils eine Lage Avocado einfüllen, darauf Mozzarella- und Mangowürfel geben. Mit einem Löffel fest andrücken und mit der Orangen- Vinaigrette beträufeln. Ring abziehen, Rucola-Salat mit der restlichen Vinaigrette in einer Schüssel anmachen und auf das Türmchen setzen. Knuspergarnelen daraufsetzen, mit Pinienkernen garnieren und servieren.

Christian Hölker am 05. Juli 2016