

Polettos Garnelen-Cocktail mit Mango und Avocado

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	1 Ei	1 TL Ahornsirup
200 ml Pflanzenöl	1 Zweig Zitronenthymian	1 Zweig Estragon
2 Zweige Basilikum	4 Zweige Koriander	1 Msp. Curry Anapurna
1 Prise Salz		

Für die Garnelen:

8 Garnelen	1 Knoblauchzehe	6 Zweige Zitronenthymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Marinade:

$\frac{1}{2}$ Orange (Saft)	Ahornsirup	Olivenöl
piment-d'espelette	Salz	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Pattaya Mango	$\frac{1}{2}$ Avocado	2 Mini Römersalate
1 Zweig Basilikum		

Für die Mayonnaise:

Die Zitrone auspressen und Saft auffangen. Ei in einen hohen Becher geben und einen Schuss Zitronensaft, Curry, Ahornsirup und Salz hinzugeben. Mit einem Handmixer verrühren. Öl nach und nach hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mayonnaise mit Zitronenthymian, Basilikum, Estragon und Koriander abschmecken.

Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen. Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Danach waschen und trockentupfen. In Öl anbraten, Zitronenthymian und Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in eine Schüssel füllen und ziehen lassen.

Für die Marinade:

Orange auspressen und Saft auffangen. Olivenöl mit Orangen- und Zitronensaft in die Garnelenpfanne geben und ablöschen. Saft reduzieren lassen und mit Salz, Piment d'espelette und Olivenöl abschmecken. Garnelen wieder hinzugeben und im Saft marinieren.

Für die Garnitur:

Mango und Avocado schälen, halbieren, vom Kern befreien und in kleine Würfel schneiden. Avocado- und Mangowürfel mit etwas Marinade (von oben) vermengen. Römersalat vom Strunk entfernen, waschen und trocken schleudern. Ein paar Blätter marinieren und in zwei Martinigläsern anrichten. Mango- und Avocadowürfel in den Gläsern verteilen, die Curry-Mayonnaise mit den Garnelen darauf geben. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

Cornelia Poletto am 17. Mai 2019