

Mango-Garnelen-Spieße

Für 4 Personen

1 Mango	4 Riesengarnelen	Salz
Zucker	2 EL Olivenöl	1 EL Butter
1 Sträußchen Thymian	1 (Bio-) Limette	$\frac{1}{2}$ Grapefruit
1 Prise Pfeffer	einige Blätter Koriander	

Mango schälen, Fruchtfleisch am Stein entlang abschneiden und in gleichmäßige Würfel schneiden.

Garnelen schälen, den Kopf und den Schwanz abschneiden. Garnelen mit einem scharfen Messer am Rücken entlang knapp einschneiden, um den schwarzen Darmfaden entfernen zu können. Das Garnelenfleisch in Stücke schneiden, die möglichst genauso groß sein sollten wie die Mangowürfel.

Garnelen- und Mangowürfel auf Holzspieße stecken und mit Salz und etwas Zucker würzen.

In einer Pfanne die Spieße in heißem Olivenöl braun braten. Die Butter hinzufügen und die Spieße darin schwenken. Das gewaschene Thymiansträußchen zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben.

Limette heiß abspülen, die Schale mit einem Zestenreißer abziehen oder abreiben und auf die Spieße streuen.

Zum Schluss den feinen Bratsud in der Pfanne mit dem ausgepressten Limetten- und Grapefruit-saft ablöschen und mit einem Hauch Chili würzen. Die Spieße etwa zwei Minuten darin ziehen lassen. Wer mag, steut vor dem Servieren noch ein paar Blättchen Koriander über die Spieße.

Lea Linster am 05. Dezember 2011