

# Langostinos mit Mango, Spargel und Minz-Limetten-Joghurt

**Für 4 Personen**

**Langostinos:**

20 Langostinos	0,5 TL Kümmel, ganz	1 Packung Kataifiteig
Pflanzenöl	Chilisalz	Salz

**Mango und Spargel:**

0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
1 Mango, reif	1 Bund Spargel, grün	50 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter, braun	2 Scheiben Ingwer	Chilisalz
Salz		

**Minz-Limettenjoghurt:**

0,5 Limette, unbehandelt	150 g Joghurt, griechisch	Minzeblätter
Chilisalz	Zucker	

Langostinos:

Die Langostinos mit dem Kümmel für ein bis zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Langostinoschwänze und -scheren vom Körper trennen. Die Schwänze schälen und den Darm entfernen. Die Langostinoschwänze mit Chilisalz würzen und mit angefeuchteten Kataifiteigfäden einwickeln. Im Öl bei etwa 160 Grad goldbraun ausbacken. Nach Bedarf mit Salz würzen.

Mango und Spargel:

Von der Zitrone und der Orange etwa eine Messerspitze Schale abreiben. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Mango schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Hilfe eines Ausstechers sechs bis acht Zentimeter große Scheiben ausstechen. Den Spargel im unteren Drittel schälen, schräg in vier Zentimeter breite Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser blanchieren. In kaltem Wasser (Eiswasser) abschrecken. Den Spargel in der Gemüsebrühe erwärmen, die braune Butter, Zitronen- und Orangenabrieb, Knoblauch und Ingwer zugeben, mit Chilisalz abschmecken.

Minz-Limettenjoghurt:

Von der Limette etwa eine Messerspitze Schale abreiben und einen Teelöffel Saft auspressen. Den Joghurt mit Limettensaft, Limettenabrieb und etwa zwei bis drei Teelöffeln frisch geschnittenen Minzeblättern vermischen und mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.

Anrichten:

Die Mangoscheiben auf den Tellern verteilen, den Spargel, die Langostinos und den Minz-Limettenjoghurt darauf anrichten.

Alfons Schuhbeck am 17. Juni 2011