

62 – Scampi auf würzigem Mango-Salat

Hintergrund zum Rezept

Zum ersten Mal wurde diese Köstlichkeit auf der Silvesterfeier von Ute und Steve 2023 serviert. Das Originalrezept stammt von Stilpalast.ch. Besonders geeignet als „Gruß aus der Küche“, serviert auf Löffeln oder den äußeren Blättern der Chicorée. Besonders auch für Liebhaber asiatischer Küche geeignet!

Zutaten für 6 Personen

- ½ reife Mango
- 6 kleine rohe Scampi (zur Not tun es auch gekochte)
- Kleine rote Chilischote
- Ggf. eine Chicorée
- Kleines Stück Ingwer
- 1 EL Soja
- 3-4 EL gutes Olivenöl
- 1-2 EL weiser Balsamico
- 1 Prise Zucker
- Frisches Koriandergrün, klein gehackt
- Ggf. etwas Dill
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Mango schälen, in feine Würfel (<1cm) schneiden und in eine Schüssel geben. Chilischote der Länge nach aufschneiden, Kerne entfernen, in ganz kleine Teile schneiden und zur Hälfte zur Mango geben. Salz, Pfeffer, Zucker, geriebenem Ingwer, Koriandergrün, Balsamico und Olivenöl dazu geben, umrühren und abschmecken. Ggf. weitere Chili dazu geben. Zugedeckt mindestens 15 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Dann den Mango-Salat auf die Löffel geben oder alternativ die Chicorée-Blätter.

Die Scampi mit genügend Olivenöl braten. Erst zum Schluss mit dem Meersalz und Pfeffer würzen, so bleiben die Scampi schön saftig. Scampi auf den Mango-Salat legen und servieren.



Fotos: Scampi serviert auf Porzellanlöffeln (ganz oben) oder Chicorée -Blättern (oben), eine Augenweide!

K.M. - Stand: 1.1.2024