


GEGRILLTE SHRIMPS MIT MANGOSALAT

4 PERSONEN


Grillschale

ZUTATEN


GEGRILLTE SHRIMPS

- 12 Shrimps, küchenfertig
- 2 *Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
- ½ Bund *Estragon, grob gehackt
- Wenig *Olivenöl
- *Fleur de Sel
- *Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
-  Rapsöl

MANGOSALAT

- 4 Thaimangos, geschält, in Scheiben geschnitten
- 1 Peperoncino, rot, gewaschen, halbiert, entkernt, fein gehackt
-  Wenig Fischsauce
- 1 Frühlingszwiebel, gewaschen, sehr fein gehackt
- ½ Zitrone, Saft

GARNITUR

- 2 Zitronen, halbiert
-  Olivenöl, extra vergine
- Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

GEGRILLTE SHRIMP

Den Rost des Elektrogrills mit Rapsöl einfetten. Den Elektrogrill auf 180°C stellen. Die Shrimps mit einem grossen scharfen Messer der Länge nach halbieren. Mit den *Zutaten eine Marinade herstellen. Die Schnittstellen mit der Marinade bepinseln und die Shrimps 3–5 Minuten auf der Schale grillieren.

MANGOSALAT

Die Mangos sehr fein würfeln, mit der Frühlingszwiebel mischen und dem Peperoncino, der Fischsauce und dem Zitronensaft abschmecken.

ANRICHTEN

Den Mangosalat portionenweise in Schälchen verteilen. Je 3 Shrimps mit einer Zitronenhälfte anrichten und mit Olivenöl beträufeln. Mit Fleur de Sel abschmecken.

Rezept von Eckehard Brummund

