

Partygarnelen mit Mango-Sauce



Zutaten für zwei Personen:

10 Partygarnelen
75 g Mango
1 Zitrone
1 geh. EL Saure Sahne
1 geh. EL Crème fraîche
1 TL Mayonnaise
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Zucker
1/2 TL Portwein (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Mango vierteln, ein Viertel schälen. Zuerst in Spalten, dann in Streifen und in Würfel schneiden. Mit dem Saft von 1/2 Zitrone mit einem Stabmixer fein pürieren.

2. Einen gehäuften EL Mangopüree mit je einem gehäuften EL saure Sahne und Crème fraîche sowie einem TL Mayonnaise vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Optional noch einen halben TL Portwein unterrühren.

3. Partygarnelen waschen und trocknen. Mit wenig Zitronensaft etwas säuern.

4. Mango-Sauce in Schälchen geben und die Partygarnelen darauf verteilen.

Hinweise:

Alternativ zu Partygarnelen eignen sich Eismeer-garnelen oder ausgelöste Flusskrebse.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023