

Scampispieße mit Mangodip bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

16 Scampi, küchenfertig, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 Esslöffel ChilisaUCE, 3 Esslöffel SojasaUCE, 1 Petersilienzweig, 1 Mango, 1 Esslöffel Balsamico-Essig, Saft von 1 Orange und Zitrone, 1 Esslöffel Zucker, etwas Salz und etwas Chilipulver, Schnittlauch, Mangoscheiben und Petersilie zum Garnieren.

Die Vorbereitungen:

Schalotte und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und hacken. Je 4 Scampi auf einen Holzspieß stecken, das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi darin an beiden Seiten gut anbraten, die Schalotten- und Knoblauchwürfel begeben und kurz mitbraten lassen. ChilisaUCE zugeben und mit SojasaUCE auffüllen, die Petersilie begeben, kurz durchschwenken und von der Kochstelle nehmen, die Scampi in der Flüssigkeit marinieren lassen.

Die Zubereitung:

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, mit Essig, Orangen- und Zitronensaft mit einem Stabmixer fein pürieren, mit Zucker, Salz und Chilipulver würzen. Scampispieße auf Tellern anrichten und mit Mangoscheiben, Schnittlauch und Petersilie garnieren, den Mangodip in Schälchen anrichten. Guten Appetit!