

Crevetten-Cocktail mit Mango

Crevetten-Cocktail mit Mango

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: ca. 20min. (+1Std. marinieren)

Menu: [13.05.2009](#)

Creation: [Peter Reusch](#)

Marinade:

2 Esslöffel Limettensaft
1/2 Teelöffel frischer Ingwer, fein gerieben
1/2 Esslöffel Zucker
300g gekochte Crevetten

1. Limettensaft, Ingwer und Zucker gut verrühren.
2. Crevetten begeben, mischen, ca. 1 Std. zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Sauce:

1 Esslöffel Limettensaft
180g Crème fraîche
½ Teelöffel frischer Ingwer, fein gerieben
1 Messerspitze Cayennepfeffer
¼ Teelöffel Salz
1 Mango (ca.450g), 4 feine Schnitze für die Garnitur beiseite gelegt, Rest in Würfel schneiden
150g Eisbergsalat, in feine Streifen schneiden

1. Limettensaft, Crème fraîche und Ingwer gut verrühren, Sauce würzen.
2. Crevetten und Mango begeben, mischen, mit Salat anrichten, mit Mangoschnitzen garnieren.

Info:

Pro Person: 17g Fett, 16g Eiweiss, 19g Kohlenhydrate, 1254kJ (300 kcal)