



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Riesengarnelen in Mango und Ingwer

Zutaten (2 Pers.):

20 Royal Greenland Riesengarnelen
1 reife Mango, gewürfelt
1 Möhre
1 Pastinake
1/2 Stange Porree in Ringen
1/2 TL Chili, fein gehackt
1 Bd. frischer Koriander, abgezupft
1 EL frischer Ingwer, fein gerieben
100 ml Olivenöl
Saft einer Limette
Etwas Meersalz

Zubereitung:

Die Möhre und die Pastinake schälen und in bandnudelförmige Streifen schneiden. Kurz blanchieren. Chili, Porree und Ingwer zusammen mit den Tigergarnelen in Öl anbraten und mit dem Limettensaft ablöschen. Die Möhren- und Pastinakenstreifen zusammen mit den Mangowürfeln und dem Koriander zufügen. Mit grobem Meersalz abschmecken.

In der Mitte des Tellers anrichten und mit einem 10 x 10 cm großen dekorativen Gitter (Tuilles) abschließen, das über das Garnelengericht gelegt wird.

Tuilles:

1 Eiweiß mit 2 EL Dijonsenf vermischen. 10 g Mehl und 100 ml Olivenöl zufügen.

Die Mischung in Gitterform auf ein Blech spritzen und bei 160°C 8 Minuten backen.