

Eismeer Garnelen mit Mango-Chutney und Avocadocreme

Grundzutat für die Vorspeise: 600 bis 800 Gramm Eismeer Garnelen

Zutaten und Zubereitung Mango-Chutney

- 3 reife Mango
- 100 ml Wasser
- 4 EL Zucker
- 2 rote Zwiebeln
- 100 ml heller Balsamico
- Chili, Salz, Pfeffer

Zuerst die Mangos schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf das Wasser mit dem Zucker erhitzen und karamellisieren lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Wenn der Zucker karamellisiert ist, die Zwiebeln hinzufügen und zwei bis drei Minuten anschwitzen. Anschließend mit dem Balsamicoessig ablöschen und drei Minuten kochen lassen. Die Mangowürfel dazugeben und für weitere acht bis zehn Minuten reduzieren lassen, bis das Chutney eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken und mindestens vier Stunden kaltstellen.

Zutaten und Zubereitung Avocadocreme

- 2 Avocado
- 1 Tomate
- Saft von 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Mit einer Gabel in einer Schüssel zu feinem Mus zerdrücken. Die Tomaten waschen, halbieren, das Kerngehäuse und in sehr kleine Würfel schneiden. Danach die Knoblauchzehen schälen, grob zerstückeln und auf einem Brett mit etwas Salz fein zerdrücken. Die Tomaten und das Knoblauchmus zur Avocado geben. Zum Schluss das Olivenöl und den Limonensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Zuerst die Avocado-creme in einem Anrichtering von circa 9 Zentimeter Durchmesser geben und mit einem Esslöffel glattstreichen. Dann das Mango-Chutney auf die Creme geben. Danach werden die Eismeer Garnelen auf das Chutney gegeben und mit glatter Petersilie oder Sprossen dekoriert. Zum Schluss wird der Anrichtering vorsichtig abgezogen. Zu der Vorspeise empfiehlt Sascha Augustin-Kersten einem spritzigen Riesling oder Chardonnay.
Guten Appetit!