

Riesen-Garnelen im Lardo-Mantel mit Arancini, Mango-Dip

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

2 Riesengarnelen	4 Scheiben Wollschweinlardo	1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe	50 g Wildkräutersalat	2 EL heller Balsamicoessig
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Arancini:

100 g Risotto-Reis	40 g geriebenen Parmesan	1 Ei
100 g Paniermehl	50 ml Tomatensugo	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Mango-Dip:

100 g reife Mango	$\frac{1}{4}$ rote Chilischote	1 EL Magerquark
$\frac{1}{2}$ Limette	Salz	

Für die Garnelen im Lardo-Mantel:

Die Krustentiere waschen, trocken tupfen und mit dem Lardo umwickeln.

Knoblauch abziehen, fein hacken. Chili der Länge aufschneiden, entkernen und die Schote fein hacken. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen.

Knoblauch sowie Chili im Olivenöl anbraten und die umhüllten Garnelen zugeben. Die Garnelen unter Wenden ca. 2 Minuten braten, so dass sie innen noch glasig sind. Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Mit Olivenöl und etwas Balsamicoessig anmachen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Für die Arancini:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Den Reis in kochendem Salzwasser kochen und anschließend abkühlen lassen. Ei, Salz, Pfeffer, Tomatensugo und den geriebenen Parmesan zum Reis geben und alles mit der Hand vermengen. Den Reis zu kleinen, etwa esslöffelgroßen Bällchen formen. Reisbällchen in Paniermehl wenden. Die Bällchen in der heißen Fritteuse goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Mango-Dip:

Die Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, mit dem Magerquark und der Chilischote in einen Mixer geben und mixen. Limettensaft auspressen. Dip mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Riesengarnele im Lardo-Mantel mit Arancini und Mango-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Breckner am 10. April 2018