

Garnelen mit Mango-Curry-Dip und Daikon-Kresse-Salat

Für vier Personen

Garnele:

8 Garnelen, ohne Schale	4 Reisblätter	1 Zehe Knoblauch, klein
4 Korianderblätter	1 TL Sojasoße	1 TL Sesamöl
0,5 Limone	Ingwer	Eiklar
Erdnussöl zum Frittieren		

Salat:

1 EL Erdnüsse, leicht karamellisiert	1 Stange Rettich, klein	3 Schalen Daikonkresse
1 Schale Enokipilze	1 Apfel, Granny Smith	1 Limone
Erdnussöl		Sojajus

Mango-Curry Dip:

1 Ei	1 Prise Anapurnacurry	1 TL Sojajus
1 TL Wasabipulver	2 EL Pflanzenöl	1 EL Crème-fraîche
2 EL Mayonnaise	1 EL Sauerrahm	1 EL Sahne
1 Limone	1 Thaimango, reif	Salz

Garnele::

Die Garnelen entdarmen. Die Reisblätter diagonal halbieren und kalt stellen. Die Knoblauchzehe und Korianderblätter fein hacken und mit der Sojasoße, dem Sesamöl, einem Spritzer Limonensaft und etwas Ingwer zu einer Marinade verrühren. Die Garnelen darin circa fünf Minuten marinieren, anschließend in die Reisblätter einwickeln (dabei die Ecken mit dem Eiklar bepinseln) und im heißen Erdnussöl frittieren.

Salat:

Die karamellisierten Erdnüsse grob hacken. Die restlichen Zutaten nach Belieben schneiden und mit etwas Limettensaft, Sojajus und Erdnussöl leicht säuerlich abschmecken.

Mango-Curry Dip:

Das Eigelb in eine Schüssel geben. Curry, Sojajus und Wasabipulver dazugeben. Alles mit einem Schneebesen langsam verrühren, dann nach und nach das Pflanzenöl unterrühren. Anschließend die Crème fraîche, die Mayonnaise, den Sauerrahm und die flüssige Sahne einrühren und zum Schluss mit etwas Salz und einem Spritzer Limettensaft und Mangowürfeln abschmecken.

Anrichten:

Die Gambas mit dem Salat anrichten und zusammen mit dem Mango-Curry Dip servieren.

Ali Güngörmüs am 11. Mai 2012