

Knusper-Garnele mit Curry-Mango-Dip

Für vier Portionen

8 Garnelen	2 Eier	Frühlingsrollenteig
kleine Knoblauchzehe	2 Limetten	1 Bund frischer Koriander
1 Ingwerknolle	1 Stange Zitronengras	3 EL Austernsauce
3 EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ Mango	Sesamöl, Pflanzenöl, Essig
200 g Crème-fraîche	Jaypur-Curry	grüne und rote Shisokresse
Salz, Pfeffer		

Die Garnelen einschneiden und salzen. Mit dem Knoblauch, geriebenem Zitronengras, geriebenem Ingwer, etwas Austernsauce und Sojasauce marinieren. Den Frühlingsrollenteig in Dreiecke schneiden und die Garnelen einzeln im Teig einrollen. Die Garnelentaschen in reichlich Pflanzenöl kross frittieren und auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Limettensaft beträufeln. Die Eigelbe, Pflanzenöl und etwas Sesamöl mit einem Pürierstab vermengen, bis eine Mayonnaise entsteht (bei Bedarf einen Schuss Essig und ein weiteres, ganzes Ei hinzufügen). Die halbe Mango schälen, in kleine feine Stückchen schneiden und unter die Mayonnaise heben. Die Crème-fraîche und den Jaypur-Curry ebenfalls mit der Mayonnaise vermengen und gehackten Koriander sowie Limettensaft dazugeben. Anschließend mit etwas Sojasauce abschmecken. Serviervorschlag: Die Mayonnaise auf einem Teller anrichten, die Shisokresse darüber streuen und die Garnelen darauf verteilen. Als vegetarische Alternative können die Garnelen durch Blumenkohl ersetzt werden.

Ali Güngörmüs am 23. Dezember 2014