

Garnelen im Prosecco-Teig mit Mango-Gurken-Salsa

ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ●●●○○ ZEIT: 40 MIN. 

Zu den gegarten Garnelen Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Worcestersauce geben. Die Garnelen mindestens 20 Minuten marinieren. Ausbackteig: Mehl mit Prosecco, Eigelb, Salz, Backpulver, etwas Pfeffer, wenig Paprika gut verrühren. Das Eiklar mit etwas Salz steif schlagen und unter die Mehlmischung ziehen. Einen Topf mit Öl erhitzen, mindestens 180 Grad, Die Garnelen in den Ausbackteig tauchen und im Öl schimmend ausbacken. Die Garnelen immer in kleinen Portionen ausbacken, dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Auf Spieße stecken und etwas Dill dazwischen geben. Salsa: Die Gurke schälen, das weiche Innere auskratzen und in sehr feine Würfel schneiden. Mango schälen, vom Stein lösen und ebenfalls sehr klein würfeln. Die Nüsse in einer trockenen Pfanne rösten, dann zur Gurke und Mango geben. Mit Salz, Pfeffer würzen, Sherry Essig zugeben. Das Orangengelee leicht erwärmen, damit es flüssiger wird, und dann zur Salsa geben. Gut umrühren. Anrichten: Die Salsa in die Mitte eines großen Tellers geben. Daneben oder darauf die Garnelenspieße platzieren Dazu reicht man frisches Weißbrot oder Ciabatta.



ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen:

40 Garnelen, vorbereitet
gegart

Marinade:

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 TL Zitronensaft

Zitronenabrieb von einer
halben Zitrone

1 TL Worcestersauce

Ausbackteig:

100 g Mehl

125 ml Prosecco oder Sekt

1 Eigelb

1 Eiklar

1 Prise Salz

1 Prise Backpulver

1 Prise Pfeffer

1 Prise Paprika

750-1000 ml
Sonnenblumenöl

Küchenkrepp

Holz- oder Metallspieße

Salsa:

1 reife aromatische Mango

1 mittelgroße Gurke

10 halbierte Makadamia-
Nüsse, Mandeln oder
Haselnüsse

Salz, Pfeffer

1/2 TL Sherry Essig

2 TL Orangengelee

Deko:

frischer Dill