

Crevettencocktail mit Mango



Zutaten für 10 Personen:

1kg gekochte Crevetten

Marinade:

1 frischer Limettensaft
etwas frischer Ingwer, fein gerieben
etwas Zucker

Sauce:

1 frischer Limettensaft
400 g Crème fraîche
0.5 TL frischer Ingwer, fein gerieben
Salz, Cayennepfeffer

3 Mango
10 feine Schnitze für die Garnitur beiseite gelegt,
Rest in kleine Würfel geschnitten
1 Eisberg- oder Kopfsalat, in feinen Streifen geschnitten
(Chiffonade) und 10 Deckblätter

Zubereitung:

Limettensaft, Ingwer und Zucker gut verrühren.
Crevetten begeben, mischen, ca. 1 Std. zugedeckt im Kühlschrank
marinieren.

Limettensaft, Crème fraîche und Ingwer gut verrühren, Sauce würzen.
Crevetten und Mango zugeben.

In einem Glaskelch oder kleiner Schüssel die Salat Chiffonade als Boden
belegen und ein Deckblatt als Garnitur anlegen.

Die angemachten Crevetten portionenweise zugeben und mit je einem
Mangoschnitz garnieren.