Rucolasalat mit Mango und Crevettenspiesschen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: 19.01.2011

Creation: Markus Gautschi

# Rucolasalat mit Mango und Crevettenspiesschen

#### Für 4 Personen

### Crevetten

11 imette

% Chilischote

12 rohe, geschälte Crevetten

4 Holzspiesschen

Öl zum Braten

#### Salat

1 Mango

2 EL Weissweinessig

4 EL ÖI

Salz, Pfeffer aus der Mühle

50 g Rucola

1 Limette auspressen. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Mit der Hälfte des Limettensafts mischen. Crevetten beigeben und ca. 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

2 Für den Salat Mango in Würfel oder Scheiben schneiden. Mit restlichem Limettensaft mischen und beiseitestellen. Essig und Ölverrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Je 3 Crevetten auf 1 Holzspiesschen stecken. Spiesschen in wenig Öl beidseitig ca. 2 Minuten braten. Mango auf Tellern anrichten, wenig Rucola daraufgeben, mit Sauce beträufeln. Crevettenspiesschen darauf anrichten.

## Tipp

Anstelle von Holzspiesschen lange Zitronengrasstängel verwenden.