

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

1 Limette
½ Chilischote
12 rohe, geschälte Crevetten
4 Holzspiesschen
Öl zum Braten

Salat

1 Mango
2 EL Weissweinessig
4 EL Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Rucola

1 Limette auspressen. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Mit der Hälfte des Limettensafts mischen. Crevetten begeben 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 Öl verrühren. 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.