

Wasabi-Prawns mit Mango-Koriander-Salat



für 2 Personen

Zubereitungszeit der Garnelen: 15 min

Zutaten

24 grosse Garnelen / King Prawns
Salz
6 El Maisstärke
Fleur de sel

für die Wasabi-Mayonnaise:

2 El Wasabi-Pulver "Real Wasabi"
2 El heisses Wasser
1 Eigelb
Sonnenblumenöl

3 El Korianderstiele
1 Mango
Korianderblättchen als Dekoration

Zubereitung

3-4 Stunden vor dem Essen die Maisstärke mit den leicht gesalzenen Garnelen vermischen und kalt stellen.

Wasabipulver mit heissem Wasser verrühren und 15 min stehen lassen. Aus Eigelb und Sonnenblumenöl eine Mayonnaise rühren, Wasabi unterrühren, kalt stellen.

Mango-Koriander-Salat:

Mango in Stücke schneiden, Schale entfernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit den feingeschnittenen Korianderstielen vermengen.

15 min vor dem Servieren:

Sonnenblumenöl erhitzen, die Garnelen darin knusprig garen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Küchenpapier wegziehen, die Wasabi-Mayo über die Prawns geben, gut vermischen.

King Prawns in Schälchen umfüllen, mit Fleur de sel würzen, Mango-Koriander-Salat dazu legen, alles mit Korianderblättchen garnieren.