

## Tiger Prawn-Mango-Spiesschen mit Zitronengras und Ingwerconfit

Kategorie	Meeresfrüchte
Geographisch	asiatisch
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	45 Minuten



Die leichte Schärfe des Ingwers peppt die Fruchtigkeit der Mango auf und die Zitronengrasnote harmoniert mit den Prawns..... dieses Gericht bringt Farbe auf den Teller und würzige Frische an den Gaumen!

### Mise en place

2 Mango  
12 Tiger Prawns (grosse Garnelen, ohne Kopf, Panzer und Darm)

2 Eschalotten  
2 Frühlingszwiebeln  
1 daumengrosses Stück Ingwer  
50g kandierter Ingwer

1 EL Olivenöl  
1 TL Milerb-Zitronengras

1 EL Zucker  
2 EL gehackte Erdnüsse

2 EL Olivenöl  
2 Limetten (nach Belieben)

### Zubereitung

Die Früchte schälen und entkernen, 16 Würfel schneiden, ca. 2,5 x 2,5 cm. Die Reste anderweitig verwerten.

Die Garnelenschwänze abwechselnd mit den Mangowürfeln auf Spiesse stecken.

Die Eschalotte und die Frühlingszwiebel putzen und fein würfeln. Vom Frühlingszwiebelgrün etwas für die Garnitur aufsparen. Mit einem Rüstmesser die Ingwerrinde abschälen und das Innere zusammen mit dem kandierten Ingwer ebenfalls fein würfeln. Auch vom kandierten Ingwer ein wenig für die Garnitur beiseitelegen.

Die Eschalotten und die Frühlingszwiebelwürfelchen im Olivenöl glasig dämpfen, beide Ingwerarten begeben, unter Rühren erhitzen, mit Milerb-Zitronengras abschmecken.

Den Zucker bei Mittelhitze vorsichtig goldbraun caramolisieren, die Erdnüsse begeben und umrühren, damit sie sich von allen Seiten mit dem Zucker überziehen.

In einer Grillpfanne das Olivenöl erhitzen, die Spiesse von beiden Seiten ca. 2 - 3 Minuten braten.

Zum Anrichten die Spiesse mit den für die Garnitur aufgesparten kandierten Ingwerwürfelchen, dem Frühlingszwiebelgrün und den gehackten Erdnüssen bestreuen, nach Belieben Limettenschnitze zum Beträufeln dazu servieren.