



Fruchtiger Garnelen Salat

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

20 White Tiger Garnelen **von Escal**, gekocht

2 Mangos

2 Zucchini

10 Kirschtomaten

200 g Frischkäse

2 EL Olivenöl

2 Grapefruits

1 EL Essig

1 TL Orangen Konfitüre

1 Bund Basilikum

Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer



Zubereitung:

1. Garnelen am Vorabend auftauen oder eine Stunde in kaltes Wasser legen.
2. Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini und die Kirschtomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
3. Den Frischkäse mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Olivenöl mit Essig und der Konfitüre vermischen.
5. Den Grapefruits den Zest und das Fruchtfleisch entnehmen und den Zest zu der Vinaigrette hinzufügen.
6. Die Garnelen in einem Sieb abtropfen und zu den Früchten und der Sauce hinzufügen. Zusätzlich noch das Grapefruitfleisch und den Basilikum dazugeben.
7. Die Hälfte der Zubereitung in eine schöne Glasschale geben, einen Tupfer Frischkäse obendrauf und zum Schluss wieder die Garnelen mit den Früchten.