

Garnelen mit Mango- Wein -Sauce

Für 4 Personen:

16 ausgelöste große Garnelen tiefgekühlt (**gibt's bei mir**),
1 reife Mango, 60 g gehackte Schalotten oder Zwiebeln, 2 gehackte Knoblauchzehen, 400ml Fischfond
1/4 Liter Weißwein, (**gibt's bei mir**), 250ml Sahne, 2 Eß Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle
300g Bandnudeln (Tagliatelle oder mit Spinatnudeln gemischt) (**gibt's bei mir**),

Zur Dekoration:

1 Eß geschnittener. Schnittlauch, 4 Stängel Schnittlauch, rote Pfefferkörner oder Granatäpfelkerne

Mango schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dann 16 Würfel 1cm x 1,5 cm schneiden
Das restlich Mangofleisch wüfeln im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren!

Schalotten und Knoblauch vorsichtig in 1 Eß. Butter andünsten. Fond und Weißwein dazugeben
und kräftig aufkochen lassen. Die Sahne dazugeben und alles auf die Hälfte einkochen.
Das Mangopüree bis auf 3 Eß. (für Dekoration) dazugeben und alles durch ein Sieb passieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leicht weiter köcheln bis eine dicke Sauce entsteht.

In der Zwischenzeit die Pasta „all dente“ kochen. Die aufgetauten Garnelen in restlichen Butter
ringsum 4-5 Min. braten.

Die im Ofen vorgewärmten Teller (120°) rausnehmen und unter jeden Mangowürfel einen Klecks
Mangopüree geben und den rest wie auf dem Bild unten dekorieren.

Die Nudeln abgießen und auf dem Teller anrichten, die Sauce auf den Teller geben und die Garnelen
auflegen

Mit dem Schnittlauch garnieren.

Einen kräftigen, fruchtigen Weißwein (Chenin Blanc oder Chardoney) dazu reichen.

Tipp:

Das grüne zwischen den Mangowürfel ist Basilikumpesto. Das rote Nest am Tellerrand sind rote Beete
Sprossen, (Kann man natürlich weg lassen oder durch was anderes ersetzen).

