

Spargelcocktail mit Garnelen

Für 4 Personen

600 g grüner Spargel
Salz
1 Prise Zucker
1 TL Butter
8 kleine Salatblätter
Petersilie
1 kleine reife Mango
200 g Garnelen

Dressing:

100 g Sauerrahm
2-3 EL Ketchup
2 EL Weinbrand od.
Orangensaft
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft
Cayennepfeffer

Vorspeise

Den Spargel waschen, ev. schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf mit Wasser bissfest garen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Inzwischen die Salatblätter und die Petersilie waschen, den Salat in nicht zu kleine Stücke teilen.

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch entlang des Steinsin breiten Streifen abschneiden, würfeln.

Für das Dressing Joghurtmayonnaise, Sauerrahm, Ketchup und Weinbrand oder Orangensaft glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einem Hauch Cayennepfeffer abschmecken.

Spargelstücke, Mangowürfel, Garnelen (je nach Größe halbieren), Salatblätter und Petersilienblättchen locker vermengen und in breiten Glasschalen oder auf Tellern anrichten. Das Dressing darüber löffeln, den Cocktail mit übriger Petersilie garnieren.

Rezept: Andrea Dirnberger

Tipp:

Ein Glas Male's Mosecco vor dem Essen wirkt Appetit anregend und stimmt den Gaumen ein.

