

Sommerlicher Meeresfrüchtesalat mit Orangen-Ingwer-Vinaigrette



Zutaten für 4 Personen:

Orangen-Ingwer-Vinaigrette

- 250ml Orangensaft pressen
- 1/4 Zwiebel
- 12g geschnittenen Ingwer
- 20g Aprikosenmarmelade
- 30ml Balsamico hell

Salat

- 100g Mango
- 100g Cocktailtomaten
- 100g Avocado
- 100g Papaya
- 50g Queller
- 4 Radieschen
- 8 Garnelen
- 4 Jacobsmuscheln
- Kataifi-Teig
- Salz und etwas Curry

Zubereitung

Für die Vinaigrette

Den Ingwer fein reiben und die Zwiebel fein würfeln. Den Ingwer, die Zwiebel und den Zucker zu dem Orangensaft geben. Den Orangensaft auf dem Herd auf etwa 190 ml reduzieren. Wir empfehlen frisch gepressten Saft. Vom Herd nehmen, die Marmelade zugeben und gut miteinander verrühren. Nun mit dem hellen Balsamico abschmecken. Die Vinaigrette vor dem Servieren durch ein Sieb lassen.

Für den Salat

Mango, Avocado und Papaya würfeln und die Cocktailtomaten je nach Größe und Belieben halbieren oder vierteln. Die Radieschen in dünne Scheiben und den Queller in kleine Spitzen schneiden. Alle Zutaten für den Salat in einer Schüssel miteinander vermengen und mit der Vinaigrette marinieren.

Die Garnelen mit dem Katifiteig umwickeln. Entweder in einer Friteuse oder in einem Topf heißen Öl bei etwa 160-170 °C goldgelb backen und im Anschluss salzen.

Die Jacobsmuscheln werden zunächst mit Salz und Curry gewürzt und in einer Pfanne gebraten.

Anrichten

Den Teller mit etwas Salat sowie einer Jacobsmuschel und zwei Garnelen anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Kleiner Tipp: Den Katafi-Teig erhalten Sie z.B. in einem türkischen Lebensmittelgeschäft.