Garnelenspieße mit Mangodip

Garnelenspieße:

8 Riesengarnelen, küchenfertig

1 ml Olivenöl

½ EL Schalotten, gewürfelt

½ EL Knoblauch, gehackt

2 EL Sweet Chili Sauce

3 EL Sojasauce

1 EL Petersilie, gehackt

Je zwei Riesengarnelen an einen Spieß stecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Riesengarnelen darin von beiden Seiten gut anbraten. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel beigeben und kurz mitbraten lassen, mit Sweet Chili Sauce glasieren. Mit Sojasauce auffüllen, die Petersilie beigeben, kurz durchschwenken, von der Flamme nehmen und die Riesengarnelen in der Flüssigkeit marinieren lassen.

Mangodip:

1 Mango

1 EL weißer Balsamico

1 x Saft von 1 Orange

1 x Saft von 1 Zitrone

1 EL Zucker

Salz

Chili aus der Gewürzmühle

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit dem Essig, Orangenund Zitronensaft mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Zucker, Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Den Dip in Schälchen anrichten und die Spieße hineinstellen.