

TAPAS – GAMBAS MIT WÜRZIGER MANGOSAUCE

TAPAS – GAMBAS MIT WÜRZIGER MANGOSAUCE

Gambas gibt es in verschiedenen Größen, ich habe ein großes Paket mit mittelgroßen Exemplaren aus der TK-Abteilung im Mitte Meer mitgenommen und die ersten 6 haben hier ihren großen Auftritt. Dazu gab es eine würzige Mangosauce.



Zutaten für 2 Spieße:

6 mittelgroße Gambas

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone

Olivenöl

2 Holzspieße

Für die Sauce

1/2 Mango

1 EL Apfelmus

1 Messerspitze Cayennepfeffer

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

1/2 Zitrone

Zubereitung:

Zuerst bereite ich die Gambas vor. Dafür entferne ich den Kopf, breche den Panzer vom Bauch her auf, entferne ihn bis auf den letzten Teil vom Schwanz und schneide den Rücken ein um den Darm zu entfernen. Kurz abspülen, abtrocknen und auf die Spieße stecken. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft würzen und kurz beiseite stellen.

Für die Sauce braucht man eine möglichste reife Mango. Das Fruchtfleisch vom Kern lösen und die Schale entfernen. In kleine Würfel schneiden, mit etwas Apfelmus in ein Schälchen geben und mit der Gabel zerdrücken. Ich nehme hier nicht den Stabmixer weil die Sauce ruhig etwas Konsistenz / ein paar Stückchen behalten darf. Mit etwas Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz, einer Prise Zucker und

dem Saft aus der zweiten Hälfte der Zitrone abschmecken.



Die Gamba-Spieße in heißem Olivenöl kurz anbraten, dann die Hitze reduzieren und die Speiße von jeder Seite 2-3 Minuten braten.

Wenn mehrere Tapas gezaubert werden sollte man die Speiße erst zum Schluss braten, sie lassen sich nicht gut warm halten.

Fertig!