



# Krebsschwanzsalat auf einem Mango Carpaccio

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein delikates Arrangement, schnell und einfach zubereitet

## Zutaten

- 200 g ausgebrochene Krebschwänze
- 1 - 2 vollreife Mango, nach Größe
- Eine Handvoll Frisèe Salat
- 125 g frische Pfifferlinge
- 12 Stück Kirschtomaten
- Etwas frischer Schnittlauch
- Etwas Sherry Essig
- 1 El Senf
- Etwas Traubenkernöl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen.

### Schritt2

Über die Krebschwänze etwas frisch gemahlene Pfeffer geben und mit einigen Tropfen Cognac beträufelt, marinieren.

### Schritt3

Den Frisèe Salat putzen, gleichmäßig zupfen und in kaltem Wasser ca. 20 min „auffrischen“.

#### **Schritt4**

Die Pfifferlinge putzen und mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, nicht waschen. Auf gleiche Größe schneiden, in einer Stielpfanne anbraten, Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt5**

Salzen, pfeffern und

#### **Schritt6**

3 - 4 min. braten / schmoren.

#### **Schritt7**

Die Kirschtomaten kurz in kochendes Wasser geben, sofort abkühlen und abziehen. .

#### **Schritt8**

Die Mango schälen und am Kern vorbei halbieren. Die halbe Frucht in gleichmäßige Scheiben schneiden und etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.

#### **Schritt9**

Die Vinaigrette:

#### **Schritt10**

Aus 1 El Senf, 2 El Sherry Essig, Salz und Pfeffer, ev. einer Prise Zucker und 4 El Traubenkernöl eine schmackhafte Vinaigrette rühren, nachschmecken.

#### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt12**

Eine großen, dekorativen Vorspeiseteller rund herum mit den Mangospalten „sternförmig“ auslegen.

#### **Schritt13**

Ein in der Vinaigrette mariniertes, gemengtes "Frisée Bouquet" in die Mitte setzen.

#### **Schritt14**

Die marinierten Krebschwänze, die Kirschtomaten und die Pfifferlingen verteilen und mit einigen langen Stängeln Schnittlauch vollenden.

#### **Schritt15**

Dazu reiche ich warmes Röst oder Ciabatta Brot.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** augenschmaus, carpaccio, delikat, frisch, fruchtig, lecker, vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krebsschwanzsalat-auf-einem-mango-carpaccio/>