CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

**Chochete vom 04.05.2017 – Tisch 1**

Krevettenküchlein auf Mangosalat
****
Gefüllte Calamretti auf Paprikabulgur
****
Steinbuttfilet mit Sauce Choron
****
Guinness-Schoggimousse

# Krevettenküchlein auf Mango-Salat

**Für 10 Personen**

| | | |
|---|---|---|
| | | **Mango-Salat** |
| 1 | Stück | Mango, reif |
| 2 | Stück | Chilischote, klein |
| 1 | Stück | Ingwer, klein |
| 4-5 | EL | Olivenöl, kaltgepresst |
| 2-3 | EL | Weisser Balsamico |
| 1 | Prise | Zucker |
| | | Meersalz |
| | | Pfeffer aus der Mühle |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Material** |
| 10 | Stück | Amuse-Bouche Löffel |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Krevettenküchlein** |
| 500 | g | rohe Krevetten |
| 1 | Stk | Eiweiss |
| 2 | Stk | Knoblauchzehe |
| 2 | cm | Ingwer geschält und gerieben |
| 1 | EL | Fischsauce |
| 1 | Stk | grüne Chili, entkernt und fein gehackt |
| 1 | Bund | Koriandergrün fein gehackt |
| 2 | TL | Maizena |

**Mango-Salat**

- Mango schälen, in feine Würfel oder Rauten schneiden und in eine Schüssel geben.
- Chilischote der Länge nach halbieren und Kerne auslösen. Chili nun in ganz feine Würfel schneiden und zu den Mango-Würfeln geben.
- Abschmecken mit Meersalz, Pfeffer, Zucker und geriebenem Ingwer. Essig und Olivenöl unterrühren und den Salat zugedeckt für 15 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

**Präsentation**

- Zum Anrichten den Salat mittig auf den Löffel platzieren und Krevettenküchlein auf den Salat legen.

**Krevettenküchlein**

Krevetten schälen und die Darmfäden entfernen. Im Cutter fein hacken. Geschlagenes Eiweiss daruntermischen.

Alle andere Zutaten darunter mischen und kalt stellen.

Mit nassen Händen kleine Küchlein formen und mit wenig Öl in der Pfanne goldbraun braten.