

Krebsfleischsalat mit Mango

300g Krebsfleisch (von ca. 2 kg Flußkrebsen)

2 EL Mayonnaise

125 g fein gewürfelte Mango

60 g rote Paprikaschoten, geröstet gepellt und entkernt

¼ TL Cayennepfeffer

2 EL Schnittlauchröllchen

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

60 g Mesclun (Mischung aus: Endivien, Eichblatt, Löwenzahn, Kopfsalat, Rauke, Kresse, Kerbel)

Krebsfleisch fest in ein sauberes Küchenhandtuch einwickeln und die Flüssigkeit ausdrücken. Mayonnaise in eine Schüssel geben, gut verrühren und hinzufügen. Das Krebsfleisch, Paprikaschoten und Mangowürfel zugeben. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Schnittlauch unterheben. Alles gut vermengen. Salatblätter auf die Teller verteilen. In die Mitte die Krebsfleischmischung setzen. Den restlichen Schnittlauch obenauf verteilen und sofort servieren.
Für 4 Portionen

(entnommen aus: Hiriqoyon, Gerald: Die besten Rezepte aus dem Bistro; Carlsen Verlag 1. Auflage 1998, S. 41)