



Mango Garnelen Spieße mit frischem Thymian

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Raffiniert – fruchtige Fingerfood; da bleibt nichts übrig

Zutaten

- Für 6 Personen:
- 6 Riesengarnelen, küchenfertig ohne Darm, in 2 cm großen Stücken
- Fleisch 1 reifen, aber noch festen Mango, in 2 cm großen Würfeln
- 1 kleines Thymian Sträußchen, gewaschen
- Saft und Zeste von 1 Limette oder Zitrone
- Saft ½ Grapefruit
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Garnelenstücke möglichst auf gleiche Größe wie die Mangostücke schneiden, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Abwechselnd mit den Mangos auf Spieße stecken.

Schritt2

Das Olivenöl mit dem Thymian erhitzen und die Spieße rundherum anbraten und die Zitronen Zeste darüber streuen.

Schritt3

Die Butter dazu geben, etwas weiter braten, die Garnelen nicht zu trocken braten, leicht glasig halten.

Schritt4

Mit dem Zitronen - und Grapefruitsaft ablöschen; in der Zitronen - Butter Emulsion wenden, ca. 2 min. durchziehen lassen, warm servieren.

Schritt5

.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** grapefruit, limette, mango, riesengarnelen, Thymian

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-garnelen-spiesse-mit-frischem-thymian/>