# Gegrillte Riesengarnele mit Salat von sauren Mangos

Zutaten: ½  rote Chilischote
1 EL braunen Zucker
1 EL getr. Chiliflocken
2 Sauermangos
4 Riesengarnelen
Limettensaft; etwas Salz, Pfeffer, Arganöl, rotes Hawaii-Salz
und Minze zum Dekorieren.

Zubereitung:
Die frische Chili entkernen und in feine Streifen schneiden.
Den Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen, mit dem Wasser ablöschen, die Chilifäden zugeben und etwas einköcheln lassen.

Im Karamell abkühlen lassen. Die Sauermango schälen und in Streifen schneiden, salzen und mit Pfeffer, Chili und Limettensaft würzen, etwas ziehen lassen.

Die Riesengarnelen entdarmen und halbieren. Eine Grillpfanne heiß werden lassen, etwas Arganöl hineingeben und die Garnelen auf beiden Seiten anbraten.

Etwas von der angemachten Mango auf einen Teller geben, je 2 halbe Garnelen anlegen, die kandierten Chilifäden anlegen, salzen (hier mit Rotem Hawaii-Salz), evtl. mit ein  bisschen Kräuter garnieren .