Seafood Spieße mit buntem Sommersalat



25–35 Min

Zubereitung

1. Zuerst für das Dressing alle Zutaten in einem Mixer zu einer cremigen Marinade mixen.
2. Die Nüsse hacken und in einer Pfanne trocken rösten.
3. Die Tomaten waschen und halbieren.
4. Den Spinat sowie die Heidelbeeren ebenfalls waschen und abtropfen lassen.
5. Die Mango schälen und in vier Würfel (ähnlich groß wie die Jakobsmuscheln) schneiden.
6. Die Schalotten schälen und halbieren.
7. Holzspieße abwechselnd mit Garnele, Schalotten, Mango, Jakobsmuschel bestücken. Pro Spieß 3 Garnelen, 2 Mangostücke, 2 Jakobsmuscheln und 2 Schalottenstücke.
8. Die Spieße großzügig mit der Kotányi Seafood Gewürzmischung würzen.
9. Am Grill bei 200 °C auf beiden Seiten für je eine Minute grillen. Bei indirekter Hitze bis zum Anrichten ziehen lassen.
10. Währenddessen alle Zutaten für den Salat trocken abmischen.
11. Die Marinade darüber gießen und vorsichtig vermengen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

6 Stk.	Garnelen, mittelgroß (ohne Kopf, mit Schale)
4 Stk.	Jakobsmuschelfleisch
2 Stk.	Mango
2 Stk.	Schalotten
1 EL	Grill Seafood
2	Holzspieße

Für den Salat

150 g	Cherrytomaten, gelb
150 g	Cherrytomaten, rot
4 EL	Cornflakes
4 EL	Heidelbeeren
150 g	Babyspinat
2 EL	Nüsse (Mandeln)

Für das Dressing

250 ml	Ananassaft
1 EL	Senf, süß
2 EL	Balsamicoessig, weiß
3 EL	Olivenöl
1 TL	Curry Powder
1 TL	Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob