

# Hier und heute



## **Mango-Gurken-Salat**

Zum zart gegrillten Lachs serviert Grillmeister Carsten Goms einen erfrischenden Mango-Gurkensalat mit einer sämigen Honig-Chili-Vinaigrette.

## **Das Rezept**

(von Carsten Goms für vier Personen)

### **Zutaten für den Mango-Gurkensalat**

- 1 Mango
- 1 Schlangengurke
- 1 Zweig Minze
- 2 Schalotten
- 2 EL Honig
- 50 ml Gin
- 100 ml weißer Balsamico
- 1 Chili
- Salz

### **Zubereitung**

Mango schälen und Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in etwa fünf mal fünf Millimeter große Würfel schneiden.

Gurke schälen, halbieren und Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Ebenfalls in ca. fünf mal fünf Millimeter große Würfel schneiden.

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln.

Minze-Blätter vom Stiel entfernen und sehr fein hacken.

Chili fein würfeln.

Zutaten für das Dressing in einer Schüssel verrühren. Die kleingeschnittenen Zutaten hineingeben, alles gut vermengen und gegebenenfalls nachwürzen.