

GRAND NOIR an exotischem Mango-Zucchini-Ragout

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 200 g **GRAND NOIR**
- 1 reife Mango
- 1 Zucchini, ca. 100 g
- 2 x 2 cm frische Ingwerknolle
- 1 Chilischote
- 1 TL Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 3–4 Stängel Thai-Basilikum
- 2–3 EL Cashewnüsse (geröstet und gesalzen)



ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch der Mango und der Zucchini würfeln.
2. Die Ingwerknolle schälen und reiben. Die Chilischote entkernen und hacken. Mit den Zucchiniwürfeln 3 Minuten in Rapsöl dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Mangowürfel hinzugeben, umrühren und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.
4. Das Mango-Zucchini-Ragout mit 2 bis 3 grob gehackten Cashewkernen und Thai-Basilikum-Blättern garnieren. **GRAND NOIR** in Streifen schneiden und mit dem Ragout anrichten.

Alternativ: Anstelle des Thai-Basilikums kann auch Koriander verwendet werden. Sein kräftiges, zitronenähnliches Aroma gibt ihm einen unverwechselbaren Charakter.