

Seeteufel-Saté mit Papaya-Zuckerschoten-Salat

Für zwei Personen

Für die Seeteufel-Saté:

6 Seeteufelfilets à 60 g 3 Stangen Zitronengras Salz, Zitronen-Pfeffer

Salat:

1 Papaya 150 g Zuckerschoten $\frac{1}{2}$ rote Schote Chili
Salz Eiswasser

Für das Dressing:

1 Zehe Knoblauch 2 EL Weißweinessig 2 EL helle Sojasauce
6 EL Sweet Chili Sauce 1 EL Sesamöl 1 EL Olivenöl
1 EL Ahornsirup 1 dünne Scheibe Ingwer 1 Limette, Saft, Schale
3 Zweige Koriander Zucker Salz, Pfeffer

Für die Seeteufel-Saté:

Das Zitronengras abrausen, trocken wedeln, etwas plattieren und am oberen Ende spitz zuschneiden. Seeteufelmedaillons waschen, trocken tupfen und je 2 Medaillons auf einen Zitronengrasspieß stecken. Die Spieße in eine Schale legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Papaya-Zuckerschoten-

Salat:

Die Papaya halbieren und von Kernen befreien. Die Hälften schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen, waschen und diagonal halbieren. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Zuckerschoten darin für etwa 2 Minuten blanchieren. Anschließend mit Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Für das Dressing:

Koriander abrausen, trockenwedeln und etwa 1 EL der Blätter klein hacken, die übrigen für die Garnitur beiseitelegen. Von der Limette Zesten abziehen und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden, Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Weißweinessig, Sesamöl, Olivenöl, Limettenzesten, Ahornsirup, Zucker, Knoblauch und Ingwer zu einem Dressing vermengen. Sojasauce und Sweet Chili Sauce dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Koriandergrün würzen und die Papaya streifen sowie die Zuckerschoten mit dem Dressing marinieren.

Die Seeteufelspieße mit dem Papaya-Zuckerschoten-Salat auf Tellern anrichten, mit Korianderblättern garnieren und servieren.

Elvira Müller am 13. Juni 2017