

Papaya-Salat im Reis-Fladen

Für zwei Personen

Für den Papaya-Salat:

150 g grüne thailänd. Papaya	1 Möhre	100 g Spargelbohnen
6 Kirschtomaten	1 Limette	1 Knoblauchzehe
3 EL geröst., gesalz. Erdnüsse	4 EL vegetarische Pilzsauce	2 EL dunkle Sojasauce
1 EL Tamarindenpaste	2 EL Palmzucker	1-2 Thai-Chilis
4 EL dunkle Sojasauce		

Für den Reis-Fladen:

Ca. 100 g weißes Reismehl	125 ml Kokosmilch	1 Frühlingszwiebel
1 TL Salz	2 TL Kurkuma	4 EL Mineralwasser
Öl		

Für die Garnitur:

4 Zweige Thai-Basilikum	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Frühlingszwiebel
-------------------------	--------------------------	--------------------

Für den Papaya-Salat:

Papaya halbieren und entkernen. Möhre schälen. Mit einem Sparschäler Streifen von der Möhre und der Papaya abziehen. In kaltes Wasser legen. Knoblauch abziehen. Thai-Chilis und Knoblauchzehe grob in einem großen, tiefen Mörser andrücken. Spargelbohnen klein schneiden und kurz in Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Die Hälfte der Spargelbohnen mit der Hälfte der Erdnüsse in den Mörser zugeben und leicht andrücken.

Kirschtomaten halbieren, ebenfalls in den Mörser geben und grob andrücken. Limette halbieren und Saft auspressen.

Pilzsauce, Sojasauce, Palmzucker, Limettensaft und Tamarindenpaste mit in den Mörser geben. Paste mit den restlichen Spargelbohnen und Papaya- und Möhrenstreifen vermischen. Dann restliche Erdnüsse hinzufügen. Mit Sojasauce abschmecken.

Für den Reis-Fladen:

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden.

Reismehl, Kurkuma und Salz in einer Schüssel vermischen. Kokosmilch, Frühlingszwiebel und Mineralwasser dazugeben und glattrühren. Kurz ruhen lassen. Der Teig sollte recht dünnflüssig sein. Ist er zu dick, noch etwas Wasser unterrühren. Teig in einer heißen Pfanne mit Öl ausbacken. Anschließend mit dem Papaya-Salat füllen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Gurke in Scheiben schneiden. Beides als Garnitur verwenden. Frühlingszwiebel putzen und ebenfalls als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Jehle am 21. Juli 2021