

Thailändischer Schweine-Hackfleisch-Salat, Papaya-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat mit Jasminreis:

300 g Schweinehackfleisch	100 g Jasminreis	4 Thai-Schalotten
2 Frühlingszwiebeln	2 Limetten	2 rote Chilischoten
3 EL Fischesauce	1 $\frac{1}{2}$ TL Palmzucker	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Thai-Basilikum	2 EL neutrales Pflanzenöl

Für den Papaya-Salat:

2 TL getrocknete Garnelen	5 Cocktailtomaten	5 Spargelbohnen
1 große Karotte	3 Zehen Knoblauch	3 rote Thai-Chilischoten
1 grüne Papaya	2 Limetten	1 $\frac{1}{2}$ EL Erdnusskerne
1 $\frac{1}{2}$ EL Fisch-Sauce	1 $\frac{1}{2}$ EL Palmzucker	

Für die Garnitur:

4 Blätter Kopfsalat	1 EL Langkornreis
---------------------	-------------------

Für den Jasminreis gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Jasminreis etwa zehn bis zwölf Minuten quellen lassen, dann restliches Wasser abschütten.

Für die Garnitur Langkornreis ohne Fett in einer Pfanne rösten. Anschließend im Mörser zerkleinern. Salatblätter waschen und trocken schleudern.

Für den Schweinehackfleisch-Salat in einer Pfanne Öl erhitzen und Schweinehackfleisch anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Thai-Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls in feine Ringe schneiden.

Minze, Thai-Basilikum und Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Chilischoten abbrausen, trockenreiben, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein hacken. Limetten auspressen. Schalotten, Frühlingszwiebeln, Minze, Thai-Basilikum, Koriander, Chili und Limettensaft mit Schweinehackfleisch vermengen. Mit Palmzucker und Fischesauce abschmecken. Vor dem Servieren gerösteten Reis auf den Salat geben.

Für den Papaya-Salat Limetten auspressen. Chilischoten abbrausen, trockenreiben, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein hacken. Spargelbohnen waschen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und mit Chili, Bohnen und getrockneten Garnelen im Mörser zerkleinern. Erdnüsse ohne Fett in der Pfanne rösten und ebenfalls im Mörser zerkleinern. Erdnüsse, getrocknete Garnelen, Knoblauch, Bohnen und Chili mit Limettensaft und Fisch-Sauce zu einem Dressing vermengen.

Papaya schälen und Kerne entfernen. Karotte schälen und Enden entfernen. Papaya und Karotte raspeln und mit Dressing vermengen. Tomaten abbrausen, trockenreiben, vierteln, leicht andrücken und ebenfalls unter den Salat heben. Mit Palmzucker abschmecken.

Thailändischen Schweinehackfleisch-Salat mit Jasminreis in Salatblättern anrichten, Papaya-Salat dazu reichen und servieren.

Daniel Greineder am 28. September 2016