

Garnelen-Spieß mit Glasnudel-Papaya-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Spieße:

6 Riesengarnelen	2 Zitronengrasstängel	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 kleine rote Chilischote	3 EL Olivenöl
Mildes Chilusalz	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

100 g Glasnudeln	$\frac{1}{2}$ Papaya	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 Schalotte	1 Limette	1 TL Soja Sauce
1 EL flüssiger Honig	2 Zweige Koriander	1 EL Sesamöl
2 EL geröst., gesalzene Erdnüsse	Salz	Pfeffer

Für die Spieße:

Garnelen waschen und trocken tupfen. Zitronengras abbrausen, trockenwedeln. Jeweils 4 Garnelen auf einen Zitronengrasstengel spießen und auf eine Platte legen. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Chilischote halbieren, entkernen und Schote fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Olivenöl, Knoblauch, gehackter Koriander, Chilischote, mildes Chilusalz und Pfeffer verrühren. Garnelen mit der Marinade bestreichen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße unter Wenden 4-5 Minuten braten. Mit Salz bestreuen.

Für den Salat:

Glasnudeln in lauwarmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Nudeln gut abtropfen lassen. Papaya schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch mit dem Sparschäler in dünne lange Streifen schneiden. Gurke waschen, in kleine Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Gurkenwürfel, Papayastreifen und Glasnudeln mit den Schalottenwürfeln vermengen und mit Limettensaft, Soja Sauce und Sesamöl marinieren. Honig und Koriander ebenso unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erdnüsse grob hacken und zum Garnieren beiseitelegen.

Zitronengras-Garnelen-Spieß mit Glasnudel-Papaya-Gurken-Salat auf Tellern anrichten, mit Erdnüssen und Koriander garnieren und servieren.

Sabine Strebel-Vogt am 12. September 2017