

Thai-Papaya-Salat mit Tempura-Garnelen und Erdnuss-Dip

Für zwei Personen

Für den Salat:

200 g Reismudeln	2-4 Kirschtomaten	1-2 große Schlangenbohnen
2 Karotten	1 Knoblauchzehe	1 frische Chili
1 grüne Thai Papaya	2-3 Limetten	50 g Erdnüsse (geröstet)
2 EL Tamarindenpaste	2 EL Fischsauce	2 EL Sojasauce
1 Bund Koriander	brauner Zucker	

Für die Garnelen:

4-6 Black Tiger Garnelen	1 rote Chilischote	1 Ei
Sojasauce	1 Zweig Koriander	100 g Mehl
100 g Speisestärke	1 Päckchen Backpulver	1 L Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

2 EL feine Erdnussbutter	1 rote Chilischote	1 kleine Knoblauchzehe
1 Limette	1 TL brauner Zucker	1 TL Sojasauce
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Bananenblätter	Koriander-Blätter
------------------	-------------------

Für den Salat: Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Reismudeln ca. 10 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen. Durch ein Sieb abgießen und ca. 1 Minuten ins kochende Wasser geben oder damit übergießen.

Papaya und Karotte waschen, trockentupfen, schälen, ggfs. von Enden befreien und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen. Chili waschen und trockentupfen.

In einem Thai-Mörser Knoblauch, Chili und Erdnüsse stampfen.

Tamarindenpaste in heißem Wasser einweichen. Limetten halbieren, auspressen, Saft auffangen. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Bohnen in 2 cm breite Stücke schneiden. Papaya und Karotte zu der Knoblauch-Chili-Erdnuss-Masse geben und ein bisschen stampfen (nicht zu viel). Danach Kirschtomaten und Bohnen hinzugeben, jetzt nur noch leicht mit dem Mörser andrücken. Mit Tamarindensud, Fischsauce, Sojasauce, Limettensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Reismudeln untermischen oder separat dazu reichen.

Für die Garnelen: Chili waschen, trockentupfen und fein hacken. Garnelen waschen, trockentupfen und je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Chili würzen.

Für den Tempurateig Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ei, Salz, Mehl, Speisestärke, Backpulver und 120 ml Wasser vermischen und mit Koriander vermengen. Die Garnelen mehlieren, durch die angerührte Panade ziehen und sofort in heißem Öl frittieren.

Für den Dip: Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Erdnussbutter mit 50 ml Wasser für ca. 20 Sekunden in bei schwacher Hitze in einem Topf auf dem Herd zum Schmelzen bringen. Erhitzte Erdnussbutter mit den restlichen Zutaten vermengen und mit dem Mixstab zu einem glatten Dip mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Bananenblätter putzen. Koriander abrausen und trockenwedeln.

Papaya-Salat auf Bananenblättern anrichten, die Garnelen darauf platzieren und mit einem Korianderblatt verzieren.

Daniel Dohr am 19. April 2021