

Pikanter Papaya-Salat mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

Für den Papaya-Salat:

1 grüne Papaya	$\frac{1}{2}$ Chinakohl	1 Karotte
2 Tomaten	2 Knoblauchzehen	1 Limette
2 Chilischoten	100 g Erdnüsse, geröstet	4 TL Palmzucker
4 EL Fischsauce	100 ml Weißweinessig	Salz, bunter Pfeffer

Für die Garnelen:

4 Riesen-Garnelen	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
2 EL Sesamöl	Salz, bunter Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Chilischoten	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
----------------	------------------------------

Die Papaya und die Karotte schälen. Den Chinakohl waschen und alles grob raspeln. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Von den Erdnüssen einen Teelöffel für die Garnitur zur Seite legen, den Rest im Mörser mit dem Stößel grob zerkleinern. Die Chilischoten waschen und in kleine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und durch die Presse zu den Erdnüssen in den Mörser geben. Die Chilis, ein Drittel der Tomaten, den Palmzucker und die Fischsauce ebenfalls dazugeben. Die Limette aufschneiden, den Saft auspressen und zwei Esslöffel davon in den Mörser geben. Alles zu einer Paste verrühren. Die restlichen Tomaten mit den Karotten, der Papaya und dem Chinakohl in eine Schüssel geben und durchmischen. Anschließend die Erdnuss-Chilipaste untermischen und den Weißweinessig dazugeben. In einer Pfanne das Sesamöl erhitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und in die Pfanne pressen. Die Zitrone aufschneiden und aus einer Hälfte den Saft nach Belieben mit in die Pfanne geben. Die Garnelen von beiden Seiten scharf anbraten. Den Salat in eine kleine Schüssel umfüllen, die Garnelen darauf legen. Den pikanten Papaya-Salat mit Riesen-Garnelen auf Tellern anrichten und mit einigen Koriander-Blättern, den restlichen Erdnüssen und den zwei übrigen Chilischoten garnieren.

Sandra Brenneisen am 09. September 2014