

# Glasnudel-Papaya-Salat mit Kokos-Riesen-Garnelen

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

100 g Glasnudeln	1 Papaya	1 kleine Salatgurke
1 Schalotte	1 Limette (Saft)	1 TL Soja Sauce
1 EL flüssiger Honig	2 Zweige Koriander	1 EL Sesamöl
2 EL geröstete Erdnüsse	Salz	Pfeffer

**Für die Garnelen:**

8 Riesengarnelen	60 g Panko	30 g Kokosraspeln
1 Ei	Sonnenblumenöl	Salz

**Für den Salat:**

Glasnudeln in warmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. 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.

**Für die Garnelen:**

Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne auf ca. 170 Grad erhitzen. Ei trennen, Eiweiß dabei auffangen und mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz verquirlen. Panko und Kokosraspeln mischen. Garnelen erst im Eiweiß und dann in der Panko-Kokos-Mischung wenden. Panade leicht andrücken. Portionsweise im heißen Öl ca. 3 Minuten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Glasnudel-Papaya-Salat mit Kokos-Riesengarnelen auf Tellern anrichten, mit Erdnüssen garnieren und servieren.

Ole Piepenhagen am 10. April 2018