

Poularde, Garnele, Sepia aus dem Wok, Ingwer-Sesam-Paste

Für 4 Personen

150 g Rettich (z.B. Daikon) 2 EL Essig 1 EL Zucker
150 g Staudensellerie

Für die Paste:

5 Schalotten 2 Knoblauchzehen 2 Chilischoten
1 Stange Zitronengras 1 EL Ingwer, gerieben 1 TL Meersalz
1 TL Garnelenpaste 1 TL Sesamöl 1 EL gerösteter Sesam

Für die Wok-Zutaten:

200 g Sepia 250 g Maispoulardenbrust 200 g Garnelen
3 EL Erdnussöl 250 ml Kokosmilch 4 Kaffirlimettenblätter
2 EL Fischesauce 1 Prise Zucker 1 EL Basilikum
1 EL Limettensaft

Den Rettich waschen, abtropfen, in dünne Scheiben schneiden, diese vierteln und in Essig und Zucker eine Stunde marinieren. Staudensellerie waschen, putzen und in feine Blättchen schneiden.

Für die Ingwer-Sesampaste Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und fein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen und den Rest fein schneiden. Alle Zutaten mit etwas Wasser in einem Mixer zu einer Paste pürieren.

Sepia und Poulardenbrust in feine Streifen schneiden. Garnelen schälen und in Blättchen schneiden.

Wok erhitzen, Erdnussöl zugeben. Die Sesampaste anrösten bis sie duftet. Poularde, Hähnchen und Sepia zugeben. Kurz mit anbraten Kokosmilch zugeben und leicht köcheln lassen bis die Zutaten gar sind.

Limettenblätter zerdrücken und mit der Fischesauce zugeben, mit Basilikum bestreuen und mit Limettensaft beträufeln.

Das Wok-Gericht in einer tiefen Schale servieren, Rettich und Staudensellerie dazu reichen.

Jörg Sackmann am 13. September 2016