

# Shanghai-Salat mit Garnelen

## Für zwei Personen

### Für die Mayonnaise:

1 Limette	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Wasabi-Paste
1 EL Sweet-Chili-Soße	1 TL grüner Tabasco	Pflanzenöl
1 Prise Meersalz		

### Für das Dressing:

1 Limette	25 ml Reissessig	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer, geschält	1 kleine Chilischote	1 EL Ahornsirup
25 ml Olivenöl	1 EL Sojasauce	1 EL Sesamöl

### Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	1 junge Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
Salz-Flocken	Piment d'Espelette	Olivenöl, Salz

### Für die Garnitur:

1 kleine Avocado	1 kleine Mango	200 g Blattsalat
50 g Bonitoflakes		

### Für die Mayonnaise:

Das Ei aufschlagen und in einen hohen Messbecher geben. Meersalz, grünen Tabasco, Sweet Chili Sauce und Wasabi hinzugeben und mixen.

Pflanzenöl unter stetigem Mixen hinzugeben bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Limette halbieren und auspressen. Mayonnaise mit Limettensaft abschmecken.

### Für das Dressing:

Limette waschen, halbieren, auspressen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Chili waschen und in Scheiben schneiden. Limettensaft, Knoblauch, Ingwer und Chili in einen Topf geben, aufkochen lassen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dressing durch ein Sieb passieren und mit Olivenöl, Ahornsirup, Sesamöl, Sojasauce und Reissessig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

### Für die Garnelen:

Garnelen aus der Schale brechen, entdarmen, abwaschen und trockentupfen. Garnelen von beiden Seiten salzen und mit Olivenöl marinieren. Knoblauch abziehen und anknacken. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Garnelen in einer Pfanne von beiden Seiten braten. Thymianzweige und Knoblauchzehe hinzugeben. Mit Salt Flakes und Piment despelette würzen.

### Für die Garnitur:

Salat waschen und trockenschleudern. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch herauslösen und in Spalten schneiden. Mango schälen, entkernen und fein würfeln. Mango und Blattsalat vermengen und mit Dressing marinieren.

Die Mayonnaise auf einen Teller streichen. Avocadospalten darauf geben und Garnelen darauf drapieren. Salat hinzugeben und Gericht mit Bonitoflakes fertig stellen.

Cornelia Poletto am 30. Juni 2022