

Gebackene Kaisergranate auf Mango-Papaya-Salat

Für 4 Personen

1 Pattaya Mango	1 Baumpapaya	4 Stangen Frühlingslauch
2 EL Weißweinessig	2 EL Sesamöl	1 EL Limonenöl
1 TL Zucker, braun	1 Schote Chili	4 Zweige Koriander
30 g Ingwer	8 Kaisergranaten	4 Eier
30 g Sahne	50 g Mehl	80 g Panko
1 TL Wasabi	1 Limette	200 ml Sonnenblumenöl
1 EL Sesamöl, geröstet	1 EL Sesamsamen, geröstet	2 EL Sojasoße
Salz	Pfeffer	Fett

Die Papaya halbieren. Eine Papayahälfte und die Mango schälen, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Chilischote längs halbieren und fein würfeln. Den Koriander abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Einige Korianderblätter aufsparen und für die Garnitur beiseite legen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Weißweinessig, Sesamöl, Limonenöl, Zucker, Chili, die Hälfte des Korianders und zehn Gramm Ingwer zu einer Vinaigrette verrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Mango und Papaya mit der Vinaigrette marinieren. Für die Mayonnaise drei Eier trennen und die Limette auspressen. Das Eigelb, Wasabi und den Saft einer halben Limette in eine Schüssel geben und verrühren. Eine Hälfte des Sonnenblumenöls tröpfchenweise, unter ständigem Rühren, langsam zugeben und unterschlagen. Die zweite Hälfte in einem dünnen Strahl zugeben und alles zu einer dicklichen Mayonnaise aufschlagen. Die Mayonnaise mit Sesamöl, Sesamsamen, dem restlichen Koriander sowie dem übrigen Ingwer und der Sojasoße abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kaisergranate aus der Schale brechen, den Darm entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne leicht schlagen. Das übrige Ei mit der Sahne verquirlen. Danach die Kaisergranate in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Pankobröseln wenden. Das Fett in einem Topf erhitzen und die Kaisergranate darin ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Salat auf Tellern anrichten, die Kaisergranate darauf legen und mit der Mayonnaise beträufeln. Mit frischem Koriander garnieren. Das Ganze servieren.

Johann Lafer am 25. September 2010