

Garnelen-Salat mit Papaya

Für 2 Personen:

1 Papaya	8 Black Tiger Garnelen (8/12)	3 Limetten
1/2 Bund Koriander	1 grüne Peperoni	4 EL Butter
6 Stangen grüner Spargel	80 g Shiitake-Pilze	1 EL Sojasauce
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	
1-2 EL Würzöl	Mango-Chili	

Papaya entkernen, schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Papayawürfel in eine Schüssel geben. Spargel in schräge Stücke schneiden. Peperoni in Ringe schneiden. Spargel, Shiitake Pilze und Peperoni in heißem Olivenöl ca. 3 Minuten braten.

Währenddessen Garnelen entdarmen und die Garnelen bis zur Hälfte aufschneiden. Garnelen mit in die Pfanne geben. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Alles weiterbraten, bis die Garnelen so gut wie gar sind. Dann die Butter dazugeben, Pfanne vom Herd ziehen und die Butter schmelzen lassen. Limettensaft dazugeben, einmal kurz aufkochen und die Butter weiter schmelzen lassen.

Dann das Garnelen-Gemüse-Mischung samt Marinade zur Papaya in die Schüssel geben. Korianderblätter von den Stielen zupfen und dazugeben. Etwas Würzöl Mango-Chili angießen. Alles gut vermengen und anrichten. Zum Schluss mit etwas Sojasauce beträufeln.

Steffen Henssler am 26. November 2022