

Caesars Salad mit Garnelen-Samosas und Asia-Mayonnaise

Für vier Portionen

1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	20 g Ingwer
3 Sardellen	1 TL Senf	1 Eigelb
1/2 Limette	150 ml Sonnenblumenöl	2 EL Sojasauce
50-70 ml Gemüsefond	2 Köpfe Romanasalat	400 g Garnelen
150 g fetten Speck	1 EL Speisestärke	1 Eiweiß
Salz, Pfeffer	1 unbehandelte Limette	20 Wan Tan Blätter
1 Eiweiß	Pflanzenöl	

Knoblauchzehe schälen, Chilischote entkernen, Ingwer schälen. Alles zusammen mit den Sardellen auf einem Brett zu einer feinen Paste hacken.

Eigelb, Senf und Limettensaft in einem hohen Becher verrühren. Das Öl in einem dünnen Strahl zugeben und mit dem Pürierstab mixen. Das Öl nach und nach unter Mixen zugeben, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Die Mayonnaise mit der Gewürzpaste, Sojasauce und Gemüsefond verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Garnelen und den Speck sehr klein hacken und in eine Schüssel geben. Mit der Speisestärke, dem Eiweiß mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Limettenschale und Sojasauce zugeben und unterheben. Wan Tan Blätter auslegen, etwas Garnelenmasse darauf geben, die Ränder mit Eiweiß einstreichen und zu Dreiecken zusammenfalten, Ränder gut andrücken.

Anschließend im heißen Fett zwei bis drei Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Salat mit einem Teil der Mayonnaise marinieren und auf einer Platte verteilen. Die Samosas darauf legen und die restlichen Asiamayonnaise dazu servieren.

Johann Lafer am 31. Oktober 2015