

Scharfer Garnelensalat mit Thaikräutern

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Abkühlen lassen, dann den Kopf abdrehen, die Schale bis auf das letzte Segment entfernen und den Darm herauslösen.

- 2 -

Für die Würzpaste Knoblauch und Chilis in einem Mörser, Mixer oder Food Processor zerstoßen. Die Paste in einer Salatschüssel mit den Zutaten für das Dressing vermischen. Ingwer, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Kaffirlimettenblätter, die übrigen roten Chilis sowie die Garnelen hinzufügen und alles gut unterheben.

- 3 -

Auf Tellern verteilen und mit Minzblättern garniert servieren.

Zutaten für 4 Personen

Für den Salat

- 2 Zweige Koriander, gehackt
- 10 große Garnelen
- 2 Teelöffel Ingwer, in feine Streifen geschnitten
- 2 Schalotten, in feine Ringe geschnitten
- 2 rote Thai-Chilis, in feine Ringe geschnitten
- 2 Kaffirlimettenblätter, fein gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- Minzblätter (zum Garnieren)

Für die Würzpaste

- 4 Knoblauchzehen
- 10 rote Thai-Chilis

Für das Dressing

- 4 Teelöffel Limettensaft
- 2 Teelöffel Fischsauce
- 2 Teelöffel Zucker

- 1 -

Die Garnelen, sofern Sie keine vorgekochten verwenden, waschen. In einen Topf mit kochendem Wasser geben und 3 Minuten garen, bis sie eine rote Färbung annehmen.