

Sellerie-Salat mit Erdnüssen, Garnelen, Sai-Ua-Bällchen

Für zwei Personen

Für den Staudensellerie-Salat:

200 g Staudensellerie	4 cm Ingwer, $\frac{1}{2}$ EL	20 g Erdnüsse, geschält
1 EL Distelöl	$\frac{1}{4}$ Bund Minze	$\frac{1}{4}$ Bund Thai-Basilikum
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für den Curryfond:

3 Knoblauchzehen	1 Limette	30 g Ingwer
30 g Galgant	1 grüne Chilischote	400 ml Maracujasaft
400 ml Kokosmilch	3 Stangen Zitronengras	8 Kaffirlimettenblätter
Salz		

Für die Garnelen:

5 White Tiger Garnelen	1 Limette	1 EL Fischsauce
3 EL Sojasauce	Öl	Chilifäden

Für die Sai-Ua-Bällchen:

250 g Schweinehackfleisch	15 g Galgant	4 Kaffirlimettenblätter
$\frac{1}{2}$ Chilischote	1 TL Fischsauce	2 TL Thai Red Currypaste
2 Zweige Thaibasilikum	175 g Pankomehl	Öl
Für die Kaffirlimettenblätter:	10 Kaffirlimettenblätter	Öl

Für den Staudensellerie-Salat: Den Staudensellerie schälen, falls die Schale faserig ist und anschließend in 1 mm feine Scheiben hobeln.

Ingwer über eine Reibe reiben und zum Sellerie geben. Salz, Distelöl und Zucker hinzugeben und mit einem Löffel gut verrühren.

Staudenselleriersalat nun 20 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Blätter des Thai-Basilikums und der Minze fein hacken und die kleinen gelbgrünen Blätter des Staudenselleriers hinzugeben. Mit den Erdnüssen garnieren.

Für den Curryfond: Kokosmilch und Maracujasaft in einen großen Topf geben.

Knoblauchzehen abziehen, andrücken und in den Topf geben.

Zitronengras halbieren, andrücken und hinzufügen. Kaffirlimettenblätter vom Strunk befreien und in den Topf geben. Ingwer und Galgant grob hacken und hinzufügen. Die grüne Chili halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls in den Topf geben. Alle Zutaten 30 Minuten köcheln lassen. Nachdem der Fond geköchelt hat mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb abseihen. Den Fond abschmecken, bei Bedarf Limettenabrieb, Limettensaft und ggfs. Salz hinzufügen.

Für die Garnelen: White Tiger Garnelen in neutralem Öl scharf anbraten. Fisch- und Sojasauce vermischen und in die Pfanne geben, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Auf dem Teller mit Limettenabrieb und Chilifäden garnieren.

Für die Sai-Ua-Bällchen: Strunk der Kaffirlimettenblätter entfernen. Chili entkernen. Alle Zutaten, bis auf das Hackfleisch und Öl, in einem Mixer geben und durchmischen.

Blätter des Thai-Basilikums abzupfen und fein schneiden. Hackfleisch, Thai-Basilikum und Kräuterpüree sehr gut durchkneten bis sich eine homogene Masse bildet. Daraus kleine Bällchen formen und diese im Pankomehl wälzen. Bei 140 Grad frittieren.

Für die Kaffirlimettenblätter: Strunk der Blätter ausschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden. Bei 140 Grad kurz (ca. 30 Sekunden) frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 03. Dezember 2020