

Garnelen im Reis-Mantel mit Papaya-Salat

Für zwei Personen

10 Riesen-Garnelen	100 g Reis	2 Karotten, groß
6 Cherrytomaten	5 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
1 feste Papaya	1 feste Flugmango	4 Limetten
2 Eier	50 g Erdnüsse	100 g Zucker
80 g Tempuramehl	1 Bund Koriander	1 Bund Minze
1 Bund Knöterich	2 rote Chilischoten, klein	8 EL vietnam. Fischsauce
100 ml Sonnenblumenöl	4 EL Apfelessig	1 TL Erdnusspaste
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Salat die Karotten, die Mango und die Papaya schälen. Die Karotten von den Enden befreien und die Papaya und die Mango von den Kernen befreien. Von allem anschließend mit dem Sparschäler hauchdünne Streifen abziehen. Die Limetten halbieren, auspressen und zusammen mit der Fischsauce in einer Schüssel vermengen. Die Chili halbieren, von den Kernen befreien und in feine Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls kleinschneiden. Beides mit einer Prise Zucker in eine Schüssel geben und zu einer Sauce anrühren. Die Karotten-, Mango- und Papayastreifen damit vermengen. Den Koriander und die Minze waschen und grob hacken. Anschließend mit unter den Salat mengen. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen. Die Schalotten abziehen, halbieren und quer in halbe Ringe schneiden. Diese im heißen Öl goldbraun braten. Haben die Schalotten die gewünschte Bräune erreicht, diese noch einmal abgießen, abtropfen und dann ebenfalls unter den Salat mischen. Die Erdnüsse im Mörser mahlen. Zwei Drittel der Erdnüsse unter den Salat mengen und den Rest zur Dekorierung aufbewahren. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die zwei Eier aufschlagen und nur das Eigelb in einer Schüssel aufbewahren. Die Garnelen anschließend im Tempura Mehl, im Eigelb und in den Reiskörnern wenden. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und die Garnelen darin für zwei Minuten von beiden Seiten goldbraun braten und anschließend im Backofen warm halten. Die Cherrytomaten waschen, vierteln und vom Strunk befreien. Die Garnelen im Reismantel mit Papayasalat auf Tellern anrichten und mit Minze, Koriander, den Cherrytomaten, und den restlichen Erdnüssen garnieren.

Julian Urban am 07. April 2014