

Chinakohl-Salat mit Riesengarnelen und French Toast

Für zwei Personen

Für den Chinakohlsalat:

6 Riesengarnelen	500 g Chinakohl	2 Peperoncini, groß
10 Zweige Koriander	50 g Erdnüsse	6 EL Sweet Chili Sauce
3 TL Fischsauce	2 EL Sesamöl	Erdnussöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den French Toast:

200 g Spinat, TK	1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
3 EL Ricotta	2 Eier	50 g Sahne
4 Scheiben Toastbrot	40 g Butterschmalz	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Den Spinat in ein Sieb über eine Schüssel geben und das Wasser ausdrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Den Spinat dazugeben und zwei Minuten anbraten. Mit dem Ricotta verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot mit einem runden Ausstecher (Durchmesser circa acht Zentimeter) entrinden. Die Spinat-Ricotta-Masse auf zwei Brotscheiben verteilen. Mit den übrigen Brotscheiben bedecken. Die Schichten etwas zusammendrücken. Die Toasts nun von beiden Seiten in der Eimasse wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die French Toasts langsam darin kross braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat den Chinakohl waschen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Die Peperoncini halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Koriander waschen, trocken schütteln und klein hacken. Einen Zweig für die Garnitur zur Seite legen. Die Erdnüsse grob hacken und alles miteinander vermengen. Die Chilisauce, Fischsauce und das Sesamöl hinzugeben und alles nochmal durchmischen.

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien und entdarmen. Mit Salz würzen und in Sesamöl bei starker Hitze braten. Anschließend auf den Salat geben.

Den asiatischen Chinakohlsalat mit Riesengarnelen und French Toast mit Spinatfüllung auf Tellern anrichten und servieren.

Boris Sabolovic am 08. September 2015