

Indonesischer Salat mit Erdnuss-Limetten-Soße

Für zwei Personen

Für den Salat:

2 Eier	200 g Tofu Natur	$\frac{1}{4}$ Chinakohl
100 g gelbe, rote Cherrytomaten	5 Radieschen	2 Mini Gurken
50 g Sojasprossen	50 g Baby Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Bund Lauchzwiebeln
2 Möhren	50 g Zuckerschoten	1 Avocado
3 cm Ingwer	1 Zehe Knoblauch	4 Krabbenchips Krupuk
50 g gesalzene Erdnusskerne	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 EL Soja Sauce
1 TL Sesamöl	Sesamöl	

Für das Dressing:

1 Limette	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	60 g stückige Erdnussbutter
1 rote Chilischote	25 g Palmzucker	1 TL Fischsauce
$\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ TL Tamarindenpaste	

Für die Garnitur:

1 Limette	bunte essbare Blüten
-----------	----------------------

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin hart kochen.

Den Knoblauch abziehen und kleinhacken, den Ingwer schälen und reiben. Den Tofu in 2,5 cm große Würfel schneiden, mit 1 TL Sesamöl, 2 EL Sojasauce, Ingwer und Knoblauch einlegen und in den Kühlschrank stellen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Für den Salat Chinakohl putzen und in 2 cm dicke Spalten schneiden. Anschließend in ein großes Sieb legen und mit kochendem Wasser übergießen. Das Gemüse waschen und putzen. Die Tomaten in Spalten schneiden, die Radieschen vierteln, die Gurke und Lauchzwiebeln ebenfalls in Scheiben schneiden. Möhren raspeln. Baby Blattspinat, Sojasprossen, Zuckerschoten und Erdnusskerne ebenfalls zugeben. Die Avocado abziehen, den Kern entfernen und alles in Scheiben schneiden. Mit dem Salat vermengen. Alles gleichmäßig mit Salz bestreuen.

Für das Dressing den Knoblauch abziehen. Den Saft einer Limette auspressen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Chilischote mit Limettensaft, Knoblauch, Erdnussbutter, Palmzucker, Tamarindenpaste, Fischsauce und Sojasauce in den Mixer geben und sorgfältig durchmischen. Abschmecken und, falls die Säure noch etwas dürrig ist, mit weiterem Limettensaft abrunden.

Den Tofu aus dem Kühlschrank nehmen und in einer Pfanne in einem Schuss Sesamöl anbraten. Die Eier pellen und halbieren. Den Koriander abrausen und trocknen.

Zwei Schalen mit dem Dressing einreiben, an Boden und Rändern verstreichen und die Salatzutaten darauf arrangieren. Für die Garnitur Limette in Scheiben schneiden. Die Eier dazu geben. Einige Korianderblätter drüber zupfen, die Krabbenchips dazu legen. Mit Limettenscheiben und essbaren Blüten dekorieren und servieren.

Neele Klipp am 26. April 2016