



Som Tam – Grüner Papaya-Salat mit gebratenen Garnelen

Für 4 Personen:

Zutaten:

Für die Garnelenspieße:

12 Riesengarnelen, küchenfertig

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Chiliflocken (alternativ frische Chili)

5 EL Olivenöl

1 Limette

2 Knoblauchzehen

4 Spieße

Für den Salat:

1 EL kleine getrocknete Garnelen (optional)

20 grüne Bohnen (oder 2-3 Schlangenbohnen)

Salz

1 grüne Papaya (alternativ 1 Kohlrabi)

1 Karotte

2 Knoblauchzehen

1 Bird Eye Chili

4 EL geröstete Erdnüsse

10 Cocktailtomaten

2 EL Fischsauce

1 Limette (Saft)

1-2 TL Zucker

Zubereitung:

Garnelen trocken tupfen. Aus Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Olivenöl, Limettenabrieb, Limettensaft und gehacktem Knoblauch eine Marinade anrühren und die Garnelen eine Stunde darin ziehen lassen.

Währenddessen die getrockneten Garnelen in lauwarmem Wasser einweichen. Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren und anschließend kalt abschrecken. Die Bohnen in 4 cm lange Stücke schneiden.

Die Papaya schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Anschließend in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen. Die Chili halbieren, entkernen und grob hacken. Die eingeweichten Garnelen abgießen, ausdrücken und grob hacken. Knoblauch, Chili und Garnelen in den Mörser geben und mit dem Holzstößel zerstampfen.

Wenn alles gründlich zerstampft ist, die Hälfte der Erdnüsse hinzugeben und zerstoßen. Anschließend die Bohnen hinzufügen und leicht andrücken. Ebenso die Papaya- und die Möhrenstreifen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und dazugeben. Den Salat entweder mit den Händen kneten oder in einem großen Mörser vermischen und leicht andrücken. Mit einer Prise Salz, Fischsauce, Limettensaft und Zucker abschmecken. Den Salat auf Schälchen verteilen. Mit den restlichen Erdnüssen bestreut servieren. Die marinierten Garnelen aufspießen und entweder von jeder Seite 3 Minuten grillen oder in einer Pfanne braten. Die Garnelen zum Salat servieren.