Rezept

Pikanter Salat mit Zitronengras (Yam Takrai)

Ein Rezept von Pikanter Salat mit Zitronengras (Yam Takrai), am 25.04.2024

Zutaten

3 EL	Palmzuckerwasser
2 EL	Fischsauce
75 g	ungesalzene Cashewnüsse
15	Kaffirlimetten-Blätter
10 Stängel	Zitronengras
	einige Salatblätter zum Anrichten
3 EL	Limettensaft
3	getrocknete lange rote Chilischoten
50 g	ungesalzene Erdnüsse
300 ml	Öl
10	kleine rote Schalotten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce das Palmzuckerwasser mit Limettensaft und Fischsauce in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut vermischen.

2. Die Chilischoten im Wok ohne Fett braun rösten, abkühlen lassen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Beide Nusssorten im Wok ohne Fett goldbraun rösten.

3. Die Kaffirlimetten-Blätter waschen und trocken tupfen, vom mittleren Stängel abzupfen und die Hälften in haarfeine Streifen schneiden. Das Öl im Wok erhitzen und die Limettenblattstreifen darin knusprig braten, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Vom Zitronengras alle faserigen Blätter entfernen, innere Stängel waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

5. Die Zitronengras-Röllchen in eine Schüssel geben, die Cashewnüsse und Erdnüsse untermischen. Die Salatblätter waschen, trocken schütteln und auf einer Platte verteilen. Die Zitronengras-Nuss-Mischung auf den Salatblättern verteilen. Mit den Schalotten, den Chilistücken und den frittierten Limettenblättern bestreuen. Zum Schluss die Sauce darüberträufeln und den Salat servieren.