

Rezept

# Scharfer Salat aus rohen Garnelen (Gung Sot Tschä Nam Pla)

Ein Rezept von Scharfer Salat aus rohen Garnelen (Gung Sot Tschä Nam Pla), am 28.06.2026

## Zutaten

<b>20</b> rohe Garnelen mit Schale	<b>3 EL</b> Reisessig
1 kleine frische chinesische Wild-Bittergurke (ersatzweise 1 frische Einlegegurke)	<b>10</b> kleine Knoblauchzehen
<b>5-10</b> Vogelaugenchilis	<b>1 Bund</b> Pfefferminze
<b>2 EL</b> Limettensaft	<b>10</b> Knoblauchzehen
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>3 EL</b> Fischsauce

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Für den Salat die Garnelen schälen, Kopf abtrennen, den Schwanzfächer dranlassen. Den schwarzen Darm am Rücken mit einem spitzen Messer herauslösen. Garnelen längs in der Mitte ca. 1 cm tief einschneiden. In 1 l kaltem Wasser mit 3 EL Reisessig waschen, abtropfen lassen und gut trocken tupfen. Garnelen auf einer gekühlten Platte flach gedrückt anrichten und ca. 10 Min. in das Tiefkühlfach legen.
2. Die Bittergurke waschen, halbieren und in sehr feine Scheibchen schneiden. Den Knoblauch schälen und je nach Größe ganz lassen oder in feine Scheibchen schneiden. Die Pfefferminze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Alles kühl stellen.
3. Für die Sauce die Chilis waschen und putzen, den Knoblauch schälen und beides im Mörser stampfen. Anschließend den Limettensaft und die Fischsauce zugeben und umrühren. Mit dem Zucker abschmecken. Der Geschmack der Sauce soll scharf, sauer und salzig sein.
4. Die Garnelen aus dem Tiefkühlfach nehmen und die Sauce darübergießen. Den Salat mit einigen Pfefferminzblättchen und einigen Bittergurkenscheiben garnieren. Restliche Pfefferminze und Bittergurkenscheiben extra dazu reichen.