

Sunday, December 6. 2009

Pomelo - Apfel - Salat mit mariniertem Garnelenspieß als Vorspeise für mein Thai - Menü

Jeder der schon einmal in Thailand war und ein Freund der Fischsauce ist (ich glaube da gibt es nur 2 verschiedene Menschen - die, die sie lieben und die, die sie nicht runterkriegen) wird sich an den erfrischend herb-scharfen Pomelosalat erinnern.

Für mein Thaimenü heute habe ich bajuwarisch-thailändische Verkünderung gesorgt und neben der exotischen Pomelo „Apfel aus dem Garten meiner Eltern mit ins Spiel gebracht. Ich muß zugeben, diese tolle Idee ist nicht auf meinem Mist gewachsen, sondern ich habe mich an dem Rezept von seasaltwithfood und ihrem fantastischen Foto inspirieren lassen.

Leider sind wir Langschläfer am Samstag zu spät losgegangen und haben deshalb keine Jakobsmuscheln mehr bekommen. Aber der marinierte Garnelenspieß hat auch ganz toll dazu gepaßt. Ich habe das Rezept auch sonst ein kleines bißchen abgewandelt. Fazit: Dieser Salat schmeckt absolut nach mehr (... Meer auch - Sonne, Strand und Meer um genau zu sein).

Ganz stolz bin ich, daß er sogar meine Mama geschmeckt hat, wo ich anfangs etwas Bedenken hatte, wegen Chili und Fischsauce. Also vielleicht auch etwas für die bevorstehenden Festtage um bei der Verwandtschaft mal richtig die Lebensgeister zu wecken! :-)

Als Aperitif habe ich ein Gläschen Sekt mit einem Schuß selbstgemachtem Limoncello (Rezept hier) serviert. Die Glasänder habe ich zuvor in Minzzucker getaucht. Dazu einfach ein paar Minzblätter mit Zucker im Mörser zerstoßen, bis der Zucker grün und krümelig ist. Wenn der Zucker an den Rändern nicht haften bleiben will, vor dem Eintauchen kurz mit einer Limetten- oder Zitronenscheibe darüber reiben.

Das war eine gute Einstimmung auf die zitrus-frische Vorspeise:

Hier das Rezept für den Salat für 4 Personen:

Filets von 1 Pomelo - in mundgerechte, kleine Stücke geschnitten
1 sauerlicher, großer Apfel - geschält und in dünne Spalten geschnitten
1/2 kleine, rote Zwiebel, in ganz dünne Scheiben geschnitten
1 handvoll frische Korianderblätter - klein gehackt
1 handvoll frische Minzblätter - klein gehackt
2 EL Kocherndüsse aus dem Asiamarkt - in einer Pfanne ohne Fett angeröstet und grob gehackt (nicht die gesalzene Version aus der Dose!)

Um der Zwiebel die Schärfe zu nehmen, habe ich sie ca. 10 Minuten in etwas Limettensaft eingelegt, bevor ich sie in den Salat gegeben habe.

Das Filetieren geht am einfachsten, wenn man zuerst oben und unten eine Scheibe von der Schale abschneidet, bis man anfängt, das Fruchtfleisch zu sehen. Dann stellt man die Pomelo auf eine dieser abgeschnittenen Enden und schneidet von oben nach unten die seitliche Schale Stück für Stück ab. Jetzt kann man die Segmente gut erkennen und sie mit jeweils nur zwei Schnitten aus den Hüften auslösen.

Dressing:

6 EL Fischsauce
Saft von 1,5 Limetten
1 kleine grüne Chili - fein gehackt - wer es schärfer mag nimmt mehr
2-3 EL Palmzucker oder brauner Zucker
neutrales Öl nach Geschmack

Alles verrühren. Bei den Mengen muß man nach eigenem Gusto abschmecken, die sind schwer zu pauschalisieren.

Die Früchte und Kräuter mit dem Dressing vermengen und nochmal abschmecken. In Schälchen verteilen und ein

paar gehackte Erdnüsse darüber streuen.

Für den Garnelenspieß:

24 Garnelen (6 pro Person)

2 Stück Zitronengras

1 Knoblauchzehe

etwas Erdnussöl oder neutrales Öl

Holzspieß

TK-Garnelen auftauen oder frische Garnelen putzen, wenn nötig. Bei TK-Garnelen möglichst rohe statt gekochte verwenden - aber gekochte gehen zur Not auch.

Vom Zitronengras die holzigen äußeren Schichten entfernen, bis man an den weichen inneren Kern kommt. Diesen fein hacken. Die Knoblauchzehe auch hacken.

Garnelen mit dem Zitronengras, dem Knoblauch und etwas Öl in einer Schale vermischen und mindestens 1 Stunde marinieren. Vor dem Braten auf Holzspieß stecken und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz scharf anbraten. Auf dem Pomelo-Apfel-Salat servieren.

Als Hauptgang hatten wir cremig-mildes Massaman Curry (Rezept hier) mit Basmatireis:

Und beim Dessert konnte man die Limetten in diese himmlische weiße Schokomousse mit Mangospiegel (Rezept hier) tauchen:

Der Absacker war ein Glaschen Rotweinlikör, aber ohne Sahnebubchen, da wir alle nach diesen 3 feinen Gängen sowieso schon fast aus allen Nähten geplatzt wären. :-)

Ich hoffe, Ihr hattet auch ein schönes Wochenende!

Posted by orange in thailand at 21:39

Das Dessert hat es mir hier angetan. Das werde ich auf jeden Fall auch mal ausprobieren. Optisch sieht es ja schon mal richtig gut aus. Bin sehr gespannt, wie es schmecken wird.

Anonymous on Feb 3 2010, 14:39