

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Alfons Schuhbeck



Thomas Jehle

Som Tam und Bánh xèo: Papaya-Salat im Reis-Fladen

Zutaten für zwei Personen

Für den Papaya-Salat:

- 150 g grüne thailändische Papaya
- 1 Möhre
- 100 g Spargelbohnen
- 6 Kirschtomaten
- 1 Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL geröstete und gesalzene Erdnüsse
- 4 EL vegetarische Pilzsauce
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 1 EL Tamarindenpaste
- 2 EL Palmzucker
- 1-2 Thai-Chilis
- 4 EL dunkle Sojasauce

Papaya halbieren und entkernen. Möhre schälen. Mit einem Sparschäler Streifen von der Möhre und der Papaya abziehen. In kaltes Wasser legen. Knoblauch abziehen. Thai-Chilis und Knoblauchzehe grob in einem großen, tiefen Mörser andrücken. Spargelbohnen klein schneiden und kurz in Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Die Hälfte der Spargelbohnen mit der Hälfte der Erdnüsse in den Mörser zugeben und leicht andrücken.

Kirschtomaten halbieren, ebenfalls in den Mörser geben und grob andrücken. Limette halbieren und Saft auspressen.

Pilzsauce, Sojasauce, Palmzucker, Limettensaft und Tamarindenpaste mit in den Mörser geben. Paste mit den restlichen Spargelbohnen und Papaya- und Möhrenstreifen vermischen. Dann restliche Erdnüsse hinzufügen. Mit Sojasauce abschmecken.

Für den Reis-Fladen:

- Ca. 100 g weißes Reismehl
- 125 ml Kokosmilch
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 TL Salz
- 2 TL Kurkuma
- 4 EL Mineralwasser
- Neutrales Öl, zum Anbraten

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden. Reismehl, Kurkuma und Salz in einer Schüssel vermischen. Kokosmilch, Frühlingszwiebel und Mineralwasser dazugeben und glattrühren. Kurz ruhen lassen. Der Teig sollte recht dünnflüssig sein. Ist er zu dick, noch etwas Wasser untermischen. Teig in einer heißen Pfanne mit Öl ausbacken. Anschließend mit dem Papaya-Salat füllen.

Für die Garnitur:

- 4 Zweige Thai-Basilikum
- ½ Salatgurke
- 1 Frühlingszwiebel

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Gurke in Scheiben schneiden. Beides als Garnitur verwenden. Frühlingszwiebel putzen und ebenfalls als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.