

Sunday, March 6. 2011

### **Som Tam: Thai-Salat mit unreifer Papaya**

Es gibt ein paar Gerichte, von denen kann ich nie genug kriegen. Sushi ist sicher eines davon. Und Som Tam - ein Salat aus grÃ¼nen Papayastreifen, der aus Thailand stammt. SÃ¤Ã¼, sauer, salzig, scharf in Perfektion kombiniert, knackiges GemÃ¼se und gerÃ¶stete ErdnÃ¼sse.

Leider sind Papayas hier in Deutschland sehr teuer (ich habe Ã¼ber 5 EUR fÃ¼r sie gezahlt), aber hin und wieder muss man sich ja auch mal etwas gÃ¶nnen.

Zur Hilfe bei der Zubereitung habe ich mal wieder Dim und Cathy von Thai Food Tonight konsultiert. Die erklÃ¤ren in ihrem Video Schritt fÃ¼r Schritt, wie es funktioniert.

Am besten richtet man sich zuerst alle Zutaten her. Zu finden sind diese in jedem gut sortierten Asiamarkt. Leider habe ich keine Bohnen mehr bekommen...

1 grÃ¼ne, UNREIFE (!!!) Papaya  
3 rote Chilis  
2 Knoblauchzehen  
3-4 TLFischsauce  
1/2 Limette  
1 TL Palmzucker  
4-5 Cocktailtomaten  
3-4 Langbohnen  
ErdnÃ¼sse, in einer Pfanne kurz angerÃ¶stet  
wer mag: getrocknete Shrimps

Die Papaya wird dann mit einem SparschÃ¶ler von der dunkelgrÃ¼nen Schale befreit. Unten drunter ist sie ganz hell.

Mit einem Julienneschneider (gibt es im Haushaltswarenladen) dÃ¼nne Streifen erzeugen. Fortgeschrittene kÃ¶nnen das auch in windeseile mit einem scharfen Messer. Ich muss sagen, ich bin noch nicht so weit ;-)

Nun kÃ¶nnen die Zutaten in einem groÃen MÃ¼rser Portion fÃ¼r Portion wie im Video beschrieben kombiniert werden.

Den Salat mit gerÃ¶steten ErdnÃ¼ssen und getrockneten Shrimps frisch servieren und genieÃen.

Posted by orange in salate, snacks/vorspeisen, thailand at 13:30

Ich bin hÃ¤ufig auf der Suche nach Rezepten, bzw. Websites, die ich meinen Kunden empfehlen kann.  
Hier bin ich gerade wieder fÃ¼ndig geworden!  
Anonymous on May 3 2011, 12:40

Hallo Holger, freut mich, dass Du hier Rezepte nach Deinem Geschmack gefunden hast!  
Anonymous on May 11 2011, 12:53