

Som Tam (grüner Papayasalat)



Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

- 1 grüne Papaya
- 150 g Schlangenbohnen
- 3 mittlere Tomaten
- 4 EL Erdnüsse
(ev. gesalzen)
- 2 - 3 rote Chili
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Fischsauce
- 2 EL Palm- oder
Rohzucker
- 1 EL Limettensaft

Vorbereiten

- a 1 grüne Papaya schälen, halbieren, entkernen und mit dem Julienneschneider oder feiner Gemüsehobel in feine, dünne Streifen schneiden.
- b 150 g Schlangenbohnen im Steamer 3 Minuten blanchieren und dann in 2 cm lange Stücke schneiden.
- c 3 Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
- d 4 Esslöffel Erdnüsse waschen wenn gesalzen.
- e 2 - 3 rote Chili (je nach gewünschter Schärfe) halbieren, entkernen und sehr fein schneiden.
- f Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Zubereiten

- g Die gewaschenen Erdnüsse zusammen mit den halbierten Chili's und den 2 Knoblauchzehen in einen grossen Mörser geben, alles gut zerstampfen und in eine Salat- oder Chromstahlschüssel geben.
- h 3 Esslöffel Fischsauce, 2 Esslöffel Rohzucker und 1 Esslöffel Limettensaft dazugeben und alles gut vermischen in der Schüssel.
- i Papayastreifen dazugeben und mit Hilfe eines Löffels und des Stössels des Mörsers mit der Sauce mischen und zerstampfen.
(durch das leichte zerdrücken mit dem Stößel entfalten sich die einzelnen Aromen besser)
- k Ebenfalls die Schlangenbohnen dazugeben und durch leichtes stampfen mit den Aromen der diversen Zutaten vermischen.
- l Alles in eine Salatschüssel umschütten und die Tomatenstücke dazugeben und nochmals alles gut vermischen.
- m Salat gut 1/2 Stunde ziehen lassen vor dem Servieren.