
Vorspeise: Asiatischer Salat mit Migrationshintergrund

Die Sauce ist schnell gemacht:

Mit diesen vielfältigen Aromen ist meine Salatsauce ein «Cross-overdressing» – eine Sauce, die mehr kann! Sie schmeckt toll zu Blattsalaten, über Tomaten geträufelt oder mariniert grilliertes Gemüse. Sie eignet sich aber auch perfekt, wenn japanische Sobanudeln oder ein kurz gebratener Lachs verfeinert werden sollen.

Bitte 4-fache Menge!

6 EL Olivenöl, (24)

3 EL Balsamicoessig (12)

1 EL Sojasauce (4)

1 fein gehackte rote Chili (2...)

½ fein gehackte Knoblauchzehe, nicht zu viel (1)

1 TL Honig (4)

Saft von ½ Limette (2)

(Im Kühlschrank hält sie, in einer Flasche gut verschlossen, drei Wochen. Sie werden sehen, je nachdem, wie Sie die Sauce kombinieren, wird sie immer wieder anders schmecken!)

Crevetten:

Crevetten auftauen mind. 2h

Crevetten abspülen, abtrocknen und leicht salzen

Ei in Schale und leicht schlagen

Crevetten im Mehl drehen, dann im Ei drehen, dann im Paniermehl drehen

Öl in Pfanne, damit ca. 2/3 der Crevette im Öl liegt

Crevetten frittieren je nach Grösse, Hitze... (ca. 3 Minuten bis sie **leicht** braun sind, dann drehen nochmals ca. 2 Minuten frittieren (nicht zu lange))

Salat zubereiten:

3 Mangos in Würfel schneiden

Nüsslisalat und reichlich frische Basilikumblätter vermischen

Teller / Schüssel mit Nüsslisalat und Mangowürfeln anrichten

Salatsauce darüber träufeln

Frittierte Crevetten darauf legen und zusammen mit etwas Baguette servieren