

Die Kochkolumne! Rezept: Uli Krause
ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Jan-Feb 2016

Scharfer Meeresfrüchtesalat

Zutaten für 4 Personen:

100 g geschälte Gambas 8/12, 200 g
Muscheln (Mies oder Vongole), 8
frische Jakobsmuscheln ohne Schale,
120 g Tintenfischtuben, 120 g festes
Fischfilet (Wolfsbarsch oder Dorade),
4 gehackte Knoblauchzehen, 2 Stangen
Zitronengras (nur den ganz hellen
Teil), 4 rote Thaichili (wer es schärfer
mag, gerne mehr), Saft von 2 Limetten,
2 TL asiatische Fischsoße, etwas

Ingwer fein gewürfelt, 2 TL Palmzucker, 1 Stiel Staudensellerie fein geschnitten, 2 rote
Zwiebeln fein geschnitten, 1 Bund Koriander, 2 Tomaten entkernt und in Streifen geschnitten,
etwas Sesamöl, Öl, Salz, 1 Handvoll Reis



Die Gambas, Muscheln, den Tintenfisch und das Fischfilet jeweils separat in einer **großen** Pfanne mit etwas Öl anbraten und dann alles zusammen in eine große (wichtig) Schüssel geben. Den Knoblauch leicht anschwitzen und dazu geben. Ingwer, rote Zwiebeln, Chilis, Zitronengras, Sellerie und Tomaten hinzufügen. Aus Limettensaft, Palmzucker, der Fischsoße, etwas Salz und Sesamöl eine Marinade zubereiten, über den Salat geben und sehr vorsichtig unterheben. Circa 10 Minuten stehen lassen. Je länger der Salat durchzieht, umso schärfer wird er. Den Reis in der Pfanne trocken, ohne Farbe anrösten und im Mörser grob zerstoßen. Zusammen mit dem Koriander über den Salat streuen und servieren. Lauwarm kommen die Aromen besonders gut zur Geltung.