

BANANEN-SALAT MIT GEBRATENEN GAMBAS

Für vier Personen

1 Stück frischer Ingwer von etwa 25 g
etwa 1 kleine, rote Chilischote
Saft einer halben Limette
4 El aromatisches Erdnussöl
1 Bund Minze
4 Stangen Frühlingslauch
2 El Pflanzenöl zum Anbraten
12 – 16 Gambas, ohne Kopf und Schale, küchenfertig vorbereitet
Salz, Pfeffer
2 reife Bananen

Für die Vinaigrette den Ingwer schälen und in möglichst feine Würfelchen schneiden. Chilischote waschen, halbieren, Kerne und hellen Innenhäute entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls in möglichst feine Würfelchen schneiden.

Limettensaft mit Salz und Pfeffer würzen, Ingwer und einen Teil der gewürfelten Chilischote zufügen. Das Erdnussöl einrühren und die Vinaigrette auf ihre Scharfe hin prüfen – da das Schärfeempfinden sehr individuell ist, können genaue Rezeptangaben nicht gemacht werden. Dementsprechend die Vinaigrette abschmecken.

Minze waschen, trocken schleudern, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Gambas von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite jeweils etwa 1 Minute scharf anbraten. Die Gambas sollten innen leicht glasig sein.

Währenddessen Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Bananen mit Minze, Frühlingslauch und der Vinaigrette anmachen und auf vier Teller verteilen.

Gambas darauf setzen und sofort servieren.