

# Garnelensalat



## Zutaten jeweils für 4 Personen:

- 500 g Garnelen (Wildfang)
- Saft einer Limette
- 1 TL Palmzucker
- 1 EL Fischsauce
- 1 Handvoll Korianderblätter
- 1 Stängel Zitronengras (fein geschnitten)
- 6 Chilis (fein geschnitten)
- 2 rote Schalotten (fein gewürfelt)
- 2 Kaffirlimettenblätter (fein geschnitten)



## Zubereitung

Limettensaft, Fischsauce und Zucker mischen. Die Garnelen im heissen Wok mit sehr wenig Öl (ich habe es im trockenen Wok gemacht) 1-2 min wokken. Sie sollten aussen Farbe annehmen und innen noch glasig sein. Abkühlen lassen. Mit der Sauce begiessen und 30 Min. marinieren. Vor dem Servieren mit den Kräutern mischen, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller geben und sofort servieren.  
Guten Appetit.