

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Riesengarnelen Mit Süßem Chili Dip

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Gewürze, Krustentier, Asiatisch, Thailand,

6	Knoblauchzehen	- zu je 100 g
4	Schalotten	8 Rote Chilischoten
2 Essl.	Pflanzenöl	2 Essl. Fischsauce; (*)
5	Korianderzweige	50 g Palmzucker; (*)
8	Riesengarnelen, roh, - ungeschält u. ohne Kopf,	3 Essl. Tamarindenmus; (*)
		2 Essl. Garnelenpaste; (*)

1. Gung Phau Nam Pla Wan Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin goldbraun braten. Korianderzweige waschen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und grob zerkleinern. Die Garnelen waschen, aus der Schale lösen und die Därme entfernen. Die Chilischoten waschen, Stielansätze entfernen. Die Schoten in feine Ringe schneiden. Für den Dip Fischsauce, Palmzucker, Tamarindenmus und Garnelenpaste im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, einmal aufkochen lassen und gut verrühren. Vom Herd nehmen und Knoblauch, Schalotten und Chilischoten unterrühren. Garnelen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten etwa 5 bis 7 Minuten grillen. Mit Koriander bestreuen, mit dem Dip servieren.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten Zubereitungszeit: 20 Minuten

Anmerkung: Der süße Chili-Dip paßt auch sehr gut zu gegrilltem Fisch.

2. Fischsauce: Eine Mischung aus fermentierten Anchovis, Wasser und Salz. Diese Sauce ist ein Universalgenie in der Thai-Küche. Kaum ein Gericht ohne Nam Pla. Der gewöhnungsbedürftige Geruch verliert sich beim Kochen. Die Fischsauce ersetzt in der thailändischen Küche weitgehend das Salz.

3. Palmzucker: Wird aus den Früchten spezieller Palmen gewonnen. Der Fruchtsaft wird zu einer dickflüssigen Masse eingekocht und getrocknet. Wird in Thailand als Würze verwendet. Ersatz: brauner Rohrzucker.

4. Tamarinde: Das Fruchtfleisch der Tamarindenschote verleiht Speisen einen angenehm säuerlichen Geschmack. Tamarinde wird meist in getrocknetem Zustand angeboten. Man muß sie vor Gebrauch in heißem Wasser einweichen, den aufgelösten Fruchtsaft durch ein Sieb abgießen. Dosierung je nach Geschmack. Ersatzweise Essig oder Limettensaft.

5. Garnelenpaste: Sie wird aus gesalzenen, getrockneten Garnelen hergestellt und zum Würzen vieler Speisen verwendet. Als Fertigprodukt in Asienläden erhältlich.