

Grüner Papayasalat

Dieser hervorragende Salat, ursprünglich ein Gericht aus Isan, aus dem Nordosten Thailands, wird von Straßenständen im ganzen Land angeboten. Som Tam vermittelt die wichtigste Geschmacksrichtung des Landes: Chilischarf, nach Knoblauch und Fischsoße duftend und limonensauer. Die Grundzutat: unreife Papaya, ein Kontrast zu rohen Bohnen und Erdnüssen.

200 g unreife grüne Papaya
1 kleine grüne Chili
1 Knoblauchzehe
30 g grüne Bohnen
1 EL ungesalzene geröstete Erdnüsse
2 TL getrocknete Shrimps
6 Kirschtomaten, geviertelt
1 EL Limonensaft
1 EL gehackter Palmzucker
1 EL Sojasoße

Papaya schälen und in sehr feine Stifte schneiden. Die Bohnen putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Chili halbieren, entkernen und klein schneiden. Papaya, Chili und Knoblauch jeweils in kleinen Portionen grob zerstoßen, am besten im Mörser oder alternativ in einer Schüssel zerstampfen. Ist alles gemörsert, werden Bohnen, Erdnüsse, getrocknete Shrimps und Tomaten eingerührt und gut vermischt. Mit Limonensaft gehacktem Palmzucker und Sojasoße würzen.

Ergänzt mit Klebereis und Brathuhn wird der Papayasalat zur kompletten Mahlzeit.

Tipp: Will man getrocknete Garnelen statt getrockneter Shrimps verwenden, müssen sie 5 Minuten in warmem Wasser eingeweicht und gehackt werden. Den Salat erst kurz vor dem Verzehr zubereiten, sonst verliert die Papaya ihre feste Beschaffenheit.