



Die **PROMi** GRILLER

SURF AND TURF THAI STYLE

Crevetten-Zitronengras-Spiessli, Wasabi-Poulet-Oberschenkel, dazu
Mango-Frühlingszwiebel-Dip und Glasnudelsalat mit Koriander

kreiert von Meta Hildebrand
grilliert von Kim Gloss und Isabelle Flachsmann

Rezept für 4 Personen:

THAI-CREVETTEN:

8 Grosse Crevetten
4 Zitronengras-Stangen
1 EL Öl
etwas Fleur de Sel, Currypulver

Crevetten entdarmen und auf die Zitronengras-Stangen schieben. Etwas Öl, Fleur de Sel und Currypulver über die Spiesse geben und auf beiden Seiten grillieren.

POULET-OBERSCHENKEL:

4 Poulet-Oberschenkel
2 EL Wasabipaste
2 EL Öl (z.B. Kokosöl)
1 Dose Wasabi-Erdnüsse, zerstoßen
2 Eiweiss
etwas Salz

Wasabipaste mit Öl vermengen, Poulet-Oberschenkel damit einreiben und etwas salzen. Marinierte Schenkel für etwa 30 Minuten auf den Grill legen und gar grillieren. Poulet anschliessend im Eiweiss wenden und mit zerstoßenen Wasabi-Erdnüssen panieren. Panierte Poulet-Schenkel auf beiden Seiten für je ca. zwei Minuten zurück auf den Grill legen, bis die Panade krustig wird.

MANGO-FRÜHLINGSZWIEBEL-DIP:

2	Mangos
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 EL	Currypaste
½ dl	Essig
etwas	Salz, Pfeffer

Mangos schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln ebenfalls klein schneiden. Essig mit Currypaste, Salz und Pfeffer mischen und beim Zerdrücken der Mango mit einer Gabel vermischen. Schliesslich Frühlingszwiebeln zur Masse dazugeben und gut vermischen.

GLASNUDELSALAT:

1 Pack	Glasnudeln
Topf	warmes Wasser
1 Bund	Koriander

Glasnudeln für 20 Minuten in warmes Wasser oder für eine Minute in kochendes Wasser legen und anschliessend auskühlen lassen. Kalte Glasnudeln mit der Hälfte des Mango-Frühlingszwiebel-Dip vermengen und den Koriander daruntermischen.