



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart Glasnudelsalat

ZUTATEN

200 g Reismudel	2 Frühlingszwiebel
1 Tl Currypaste	100 g junge Karotten
Salz	100 g frische Sprossen
40 g Ingwer	8 El Erdnussöl
100 g weißes Fischfilet	1 Limonenabrieb und Saft
150 g Garnelen	1 Salatgurke
2 El Erdnussöl	1 Handvoll Thai-Basilikum
Salz, Pfeffer	1 Stiel Koriander
1 Chillischote	1 El Sesamöl
1 Knoblauchzehe	1 Tl gerösteter schwarzer Sesam
2 Schalotten	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Reismudeln im mit Currypaste und Salz abgeschmeckten Wasser kochen lassen. Die gewürfelten Schalotten, sowie die klein geschnittene Knoblauchzehe zusammen mit der fein geschnittenen Frühlingszwiebel und den in feine Scheiben geschnittene Karotten im Erdnussöl glasig dünsten. Die Sprossen, den Limonenabrieb und den Saft darüber geben. Die Salatgurke der Länge nach halbieren und in feine Scheiben schneiden und mit dem Thai-Basilikum Koriander, Sesamöl, geröstetem Sesam und den gekochten Nudeln den anderen Zutaten hinzugeben. Den Fisch in Würfel schneiden und die Garnelen vierteln, würzen und kurz durch das heiße Öl ziehen und über dem angerichteten Salat verteilen.