

Hier und heute

Frischer Maissalat nach thailändischer Art

Julia Floß verleiht dem Klassiker aus der thailändischen Küche eine neue Note – mit knackigem Mais, grünen Bohnen, Chili, Limette und gerösteten Erdnüssen.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für den Salat

- 2 Schlangenbohnen oder 12 grüne Bohnen
- 2 Maiskolben (vakuumiert)
- 2 TL Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chili
- 1 TL getrocknete Garnelen (optional)
- 60 g geröstete Erdnüsse
- 10 Kirschtomaten

Zutaten für das Dressing

- 1 EL Fischsauce
- 1-2 Limetten
- 1 TL Zucker

Zubereitung

Die Bohnen putzen. In einem großen Topf Wasser und einen Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Maiskolben und Bohnen hineingeben und aufkochen. Nach fünf Minuten Mais und Bohnen herausnehmen und eiskalt abschrecken. Abkühlen lassen und trocken tupfen. Nacheinander jeweils einen Maiskolben senkrecht auf die Arbeitsfläche stellen. Mit einem scharfen Messer von der Spitze beginnend die Maiskörner mit sägenden Bewegungen vom Stamm lösen. Die Körner in eine Schüssel geben. Die Bohnen in vier Zentimeter lange Stücke schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen. Von den Chilis die Stiele entfernen. Die Garnelen (wenn verwendet) grob hacken. Knoblauch, Chilis und Garnelen in einen Mörser oder einen Gefrierbeutel geben und zerdrücken. Wenn alles gründlich zerstampft ist, die Hälfte der Erdnüsse hinzugeben und in kleine Stücke zerstoßen. Jetzt die Bohnen hinzufügen und leicht andrücken. Sie sollten nicht zu Mus werden, nur leicht zerdrückt. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und zusammen mit dem Inhalt des Mörsers in die Schale mit den Maiskörnern geben.

Mit einer Prise Salz, der Fischsauce, dem Zucker und dem Saft einer Limette würzen. Gut vermischen und abschmecken. Mit den restlichen Erdnüssen bestreut servieren.