

# Thai Fish Salad

## Rezept für 4 Personen

### **Dressing „Nam Pla Prik“**

#### Zutaten:

- 1-2 Chili rot (nach Geschmack klein oder groß)
- 1-2 Korianderwurzel (alternativ Korianderstrünke)
- 1 Limette
- 3 EL thailändische Fischsauce „Oyster“ Brand (dünnflüssig, salzig)  
*nicht verwechseln mit Austernsauce (dickflüssig, süß, salzig)*
- 1 EL Palmzucker



#### Zubereitung:

Chili und Korianderwurzel klein schneiden und im Mörser zerdrücken. Die restlichen Zutaten dazugeben und mörsern (alternativ ein Pürierstab oder Mixer verwenden). Es sollte eine angenehme Balance aus süß, sauer und salzig sein. Schärfe nach Geschmack.

### **Salat**

#### Zutaten:

- ½ Salatgurke
- 300 g Melone (nach Geschmack)
- 1 rote Zwiebeln
- 15 Minzblätter
- 15 Korianderblätter
- 2 EL Jasminreis (*„geheime“ und wichtigste Zutat*)

#### Zubereitung:

Salatgurke schälen, entkernen und zu langen dünnen Streifen „schälen“.  
Melone schälen, entkernen und zu langen dünnen Streifen „schälen“.  
Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Jasminreis trocken in einer Pfanne rösten, bis der Reis gleichmäßig braun-dunkelbraun ist (Achtung! Es kann rauchen und qualmen). Anschließend abkühlen, mörsern bzw. mahlen, das noch kleine Körner bleiben.

Alle Zutaten mischen und mit dem Dressing anmachen.

## ***Fisch***

### *Zutaten:*

400 g Räucherfisch, gezupft (z.B. Sardinen, Lachs, Forelle oder Makrele)

### *Zubereitung:*

Den Fisch zum Salat servieren oder direkt untermischen.



Guten Appetit  
wünscht die BASF Gastronomie!