



Scharfer Glasnudelsalat

Man nehme für 4 Portionen:

350 g Hähnchenbrust
1 rote Zwiebel
100 g Glasnudeln [Vermicelli]
1 Stange Zitronengras
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
3 EL neutrales Öl
200 ml Geflügelbrühe
1 TL braunen Zucker
1 Limette
2 EL Sojasoße
2 EL Fischsoße
200 g Möhren
2 Frühlingszwiebeln
1 Pomelo [Grapefruit]
6 Stiele Thaibasilikum
2 Stiele Minze
8 Stiele Koriander
4 EL ungesalzene geröstete Erdnüsse
Salz

- Zwiebel halbieren, pellen und längs in dünne Scheiben schneiden
- Glasnudeln und Zwiebelscheiben mit kochendem Wasser übergießen, 10 Min. ziehen lassen, abspülen, beiseitestellen, Nudeln evtl. mit einer Schere kürzen
- Vom Zitronengras das äußere Blatt entfernen, den Rest fein hacken
- Chilischote in feine Ringe schneiden
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, fein hacken
- Limette halbieren und auspressen. 3 EL Saft werden benötigt
- Möhren schälen und in feine Stifte schneiden
- Frühlingszwiebeln putzen und schräg in feine Ringe schneiden
- Pomelo filetieren, die Spalten halbieren oder dritteln
- Blätter von Thai-Basilikum-, Minze- und Korianderstielen abzupfen und grob hacken
- Erdnüsse grob hacken
- Backofen auf 140° vorheizen

Hähnchenbrust salzen, in 2 EL Öl anbraten und im Ofen ca. 20 Min. garen. Währenddessen in 1 EL Öl Knoblauch und Zitronengras 2-3 Minuten andünsten. Brühe zugießen und erhitzen. Vom Herd nehmen, Zucker, Chiliringe, Limettensaft, Soja- und Fischsoße zugeben. Umrühren und beiseitestellen. Fertig gegarte Hähnchenbrust aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen und abkühlen lassen. Längs in 3 cm breite Streifen und diese in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten bis auf die Erdnüsse vermengen, auf einer Platte anrichten und mit den Erdnüssen bestreuen.