

Salat von Tomaten und Papaya mit jungem Lauch und karamellisiertem Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen

1 Stck Papaya
1 Schälchen Kirchtomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln
½ Bund Koriander
4 Scheiben Ziegenfrischkäse
2 EL Mirin (süßer jap. Reiswein)
3 EL Limonenöl
½ Stck Limette (Abrieb und Saft)
1 EL Sweet-Chili Sauce
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle,
Koriander, brauner Zucker

Zubereitung:

Papaya schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Kirchtomaten vierteln und die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Koriander aus der Mühle würzen. Mit Mirin, Limettenöl, Sweet-Chilli-Sauce, dem Saft und dem Abrieb der Limette abschmecken und ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Den frischen Koriander, fein geschnitten unterheben und in Gläsern anrichten. Die Ziegenkäsescheiben auf den Salat legen, fein den braunen Zucker aufstreuen und mit dem Bunsenbrenner flambieren. Mit feinen Salaten, Kräutern und Kresse garnieren.