AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	ganzjährig	Frankreich

EDAMAME-SALAT MIT WURST UND THAI-BASILIKUM



Rezept: Dieter Kuhn - Foto: Louis Dreyer

KURZ VORGESTELLT

Edamame bietet der Japaner als Vorspeise an. Die Kombination mit Schweinswurst ist nahrhaft und originell.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

320 g	Edamame	12 Bl	Thai-Basilikum
1 EL	Bratfett	60 g	Frischkäse
240 g	Rohe Schweinswurst	40 g	Mayonnaise
50 g	Zwiebel, fein gewürfelt		Zitrone, Abrieb
2 EL	Soja-Sauce		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Edamame-Bohnen aus den Schoten lösen. In leichtem Salzwasser kurz köcheln lassen. Kalt abspülen und abtropfen lassen.
2. Währenddessen kleine Kügelchen aus der Schweinswurst drücken. Wenig Fett in einer grossen Pfanne wärmen. Schweinswurst-Kügelchen rundum knusprig anbraten. Zwiebel in Würfelchen schneiden und zur Wurst geben. Etwas Soja-Sauce zugeben und abschmecken.
3. Fein geschnittene Thai-Basilikum-Streifchen und Sesam-Öl zur den Wurst-Bällchen geben.
4. Die Bohnen mit der abgekühlten Wurst mischen und kühl stellen.
5. Frischkäse, Mayonnaise, Zitronenabrieb, fein geschnittene Thai-Basilikum-Streifchen und etwas Soja-Sauce mischen und unter die Wurst-Bohnen-Masse ziehen.