

Erdnuss-Dressing für Gado-Gado

Asia-Fans aufgepasst! Dieses Erdnuss-Dressing ist super lecker und passt zu diversen Salaten. Kleiner Tipp von uns: Wirklich perfekt schmeckt dieses Dressing zu „Gado-Gado“ – einem lauwarmen Salat aus Indonesien. Welche Zutaten ihr für Gado-Gado braucht, lest ihr in der Zutatenliste. Diese Zutaten sind allerdings nicht in Stein gemeißelt. „Gado Gado“ heißt grob übersetzt „Mischmasch“.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für das Erdnuss-Dressing

180 g ungesalzene Erdnüsse
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
250 ml Wasser
3 -4 Schalotten
Saft von 2 Limetten
Tahinipaste nach Geschmack (ist aber kein Muss)

für Gado-Gado:

Chinakohl
Grüne Bohnen
Gurke
Möhren
Paprika
Kartoffeln
Eier
Sojasprossen
Gebratener Tofu
Tempeh

Zubereitung

1. 180 g Erdnüsse mit einer Knoblauchzehe und einer Chilischote pürieren (wer es weniger scharf mag, nimmt nur eine halbe Schote). Falls es gelingt, ungesalzene Erdnüsse zu bekommen (immer besser), das Püree etwas salzen. Bei der Chilischote unbedingt Kerne und Scheidewände entfernen.
2. Die pürierten Nüsse mit etwa 250 ml Wasser aufgießen.
3. Bei höchstens mittlerer Hitze simmern lassen. Das kann bis zu einer Stunde dauern. Ziel ist, dass sich eine sirupartige, in jedem Fall nicht zu flüssige Masse ergibt.

4. Drei bis vier Schalotten möglichst klein würfeln und bei höchstens mittlerer Hitze anbraten. Dürfen auch leicht gebräunt sein. Dann die Schalotten mit dem Saft von zwei Limetten ablöschen.
5. Schalotten zu der Erdnuss-Chili-Knoblauchmasse geben.
6. Vorsicht mit der Chilischote! Mitunter reicht die Wassermenge nicht aus, damit es bei einer mittleren Schärfe bleibt. Wenn ihr auf Nummer sicher gehen wollt, verwendet ihr nur eine halbe Schote.
7. Sollte der reine Nussgeschmack immer noch zu dominant sein, etwas mehr Limette oder ein wenig Weißweinessig hinzugeben. Wer will, kann das Püree auch mit Tahinipaste ergänzen. Muss aber nicht.
8. Wenn ihr Erdnussbutter nehmen wollt, beginnt ihr einfach bei den Schalotten. Dünstet aber Knoblauch und Chili auch noch mit an und rührt dann die Erdnussbutter ein.
9. Das Dressing eignet sich wunderbar für den lauwarmen indonesischen Salat „Gado Gado“. Die Zutaten werden entweder gekocht (Eier/Kartoffeln), blanchiert (Bohnen/Möhren) oder roh (Paprika/Gurke) gereicht.