

Fruchtiger Rotkohlsalat a la Chef

für 4 -6 Portionen

Zutaten	Zubereitung
Dressing:	
100 ml Limettensaft	+
1 Stängel Zitronengras	in kl. Stücken schneiden
3 EL Ahornsirup	+
1 TL Sojasoße	5-10 Min. sirupartig einkochen und abkühlen lassen, dann dazugeben:
3 EL Sesamöl geröstet	
4 EL Olivenöl	
4 EL Leinöl	
Evtl. Chiliflocken	
Salz, Szechuanpfeffer	
½ Rotkohl	In feine Streifen schneiden,
1 Mango	+
1 Papaya	Klein würfeln
8 Datteln kleingeschnitten	
½ Bund Minze	+
½ Bund Koriandergrün	Blätter fein hacken und dazugeben
150g Macadamianusskerne	In einer beschichteten Pfanne rösten,
1 EL Butter	+
2 EL Zucker	damit hellbraun karamellisieren und auf
Evtl. etwas Sojasoße	einem Blech mit Backpapier abkühlen lassen, hacken, über den Salat geben.
<i>Tipp:</i>	
- <i>Ein paar frische geschnittene Blätter vom Wirsing oder Endiviensalat schmecken in dem Salat auch noch gut und sehen schön aus.</i>	
- <i>Der Salat hält sich gut 1-2 Tage im Kühlschrank, günstig ist es, wenn das Obst, die Nüsse und die Kräuter dann frisch zugegeben werden.</i>	