

Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis Le Sueur empfiehlt:

Asia-Frühlingsalat mit Cashewdressing

& Wildcard Sauvignon Blanc

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Blatt Romanasalat (oder 1 Salatherz)
- 1 kleiner grüner Kohl (z.B. Spitzkohl)
- 1 kleiner Rotkohl
- 4 Frühlingszwiebeln
- ½ Gurke
- ½ Bund frischer Koriander
- 20 Blatt frisches Basilikum
- 10 Blatt frische Minze
- 1 Mango (oder 2 Pfirsiche)
- 1 EL schwarzer Sesam



Zutaten für Asia-Dressing

- 1 Stück Ingwer (3 – 5 cm)
- 1 Limette
- 2 EL Cashewmus
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL dunkle Misopaste
- 1 EL helle Sojasauce

Zubereitung

Für das Dressing den Ingwer schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Ingwer mit dem Saft einer Limette, Sesamöl, Misopaste, Sojasauce und Cashewmus gut vermengen. Das Dressing soll sämig werden, damit es sich gut verteilen lässt. Bei Bedarf etwas kaltes Wasser unterrühren.

Die Blätter des Romanasalats grob zerteilen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Rot- und Spitzkohl in feine Streifen hobeln. Gurke in Scheiben schneiden. Korianderblätter vom Stängel zupfen und zusammen mit den Basilikum- und Minzblättern grob hacken. Mango schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alles in einer großen Salatschüssel schichten, mit dem Dressing beträufeln und mit schwarzem Sesam garnieren.

Der ideale Weißwein zu diesem asiatischen, frühlingsfrischen Salat? Wildcard Sauvignon Blanc!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de