

**Aus Folge #35: FRANCIACORTA PAPAYA COCONUT BANANA**

**Papaya Fenchel Salat  
(wer mag mit gebratenen Garnelen)**

Zutaten für 4 Portionen

2 Papaya  
1 Limette  
1 Orange  
Olivenöl  
Etwas Zucker  
Frischer Ingwer  
1 Chilischote  
Sonnenblumenkerne  
Salat  
1 Knolle Fenchel  
1 EL Petersilie  
Salz

Die Papayas schälen und entkernen und dann in feine Streifen schneiden. Den Salat waschen. Den Fenchel waschen und die äußeren Blätter und den Strunk entfernen, dann ebenfalls in feine Streifen schneiden. Chili kleinschneiden, etwas frischen Ingwer schälen und klein hacken (je nach Geschmack). Limetten- und Orangen auspressen, den Saft mit Olivenöl, Zucker, Ingwer und Chili verrühren und das Ganze mit Salz abschmecken. Papaya, Fenchel und Sonnenblumenkerne mit der Soße vermischen und auf dem Salat anrichten und mit frisch gehackter Petersilie garnieren. Wer mag, kann sich noch gebratene Garnelen dazu machen. Die Aromen passen perfekt zusammen.

**BUON APPETITO!**

**Kochhack/ Kochwissen**

Ingwer schält man am besten mit einem Teelöffel. Man nimmt so nur sehr wenig Schale weg, außerdem kommt man in alle „Ecken und Kurven“, ohne sich mit z.B. einem Messer zu schneiden.

Antonia's Weinempfehlung:  
Franciacorta Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut Edizione 45