

Kochabend vom 17. November 2006

Vorspeise



Frühlingsrollen (Paw Pia Thawt)

Hauptgericht



Hühnersuppe mit Galangalwurzel (Tom Khaa Kai)

Roter Curry mit Rind (Gaeng Phet Nuea)

Chinesischer Brokkoli (Kale) an Austernsauce (Phat Khanaa Nam Man Hawy)

Thai Jasmine Rice

Dessert

Mangocreme

Frühlingsrollen (Paw Pia Thawt)

Zutaten für 8 Personen

500 Gramm Crevetten
1 kleines Pack Glasnudeln
1 Pack Frühlingsrollenteig
4 Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
Pfeffer
1 Packung trockene Morchelpilze (Thai Shop)
2 Stengel Lauch
2 Karotten
1 kleiner Weisskohl
1 Pack Sojasprossen (Thai Shop)
3 EL Soja Sauce
1 Eigelb
300 cl Speiseöl (zum fritieren)

Zubereitung

Glasnudeln 15 Minuten in lauwarmes Wasser einlegen. Wasser abgiessen und Nudeln in mundgerechte Stücke schneiden (Schere).

Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Pfeffer im Mörser zu einer Paste verarbeiten

Morchelpilze in Wasser einlegen. Wasser abgiessen und Pilze in kleine Stücke schneiden.

Gemüse (Karotten, Lauch, Weisskohl) in kleine Stücke schneiden

Crevetten entdarmen und in kleine Stücke schneiden

Glasnudeln, Pilze, Gemüse und Crevetten gut vermischen

Paste aus Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Pfeffer in Öl anbraten bis der „Duft“ aufsteigt

Mischung zugeben und Rühren bis eine trockene Masse entsteht

1 Lage Frühlingsrollenteig auf dem Tisch auslegen und eine kleine Portion Mischung in der Mitte platzieren. Den Teig rollen und mit Eigelb verschliessen (den noch nicht verarbeiteten Frühlingsrollenteig mit einem feuchten Tuch zudecken damit er nicht austrocknet)

Speiseöl im Vock erhitzen. Frühlingsrollen goldgelb fritieren und anschliessend im Haushaltspapier abtrocknen.

Mit Salatblättern garnieren, diverse Saucen in Schalen abfüllen

Roter Curry mit Rind (Gaeng Phet Nuea)

Zutaten für 8 Personen

800 Gramm Rind
800 cl Kokosmilch
500 Gramm Thailändische Auberginen (Thai Shop)
1-2 EL Curry Paste (Thai Shop)
3 Rote Chili (diagonal aufgeschnitten)
1 Hand voll Basilikumblätter
10 Zitronenblätter
5 TL Fischsauce
5 TL Zucker (Palmzucker)
1 TL Salz
1 TL Tamarindmark

Zubereitung

Rindfleisch in dünne Scheiben schneiden

Auberginen längs vierteilen

Ca. 200 cl Kokosmilch in Vock geben und auf mittlere Temperatur erhitzen bis sich Öltropfen bilden. Curry Paste zugeben und auflösen. Schrittweise Kokosmilch zugeben. Bei mittlerer Hitze kochen bis sich an der Oberfläche rotes Öl abscheidet

Auberginen begeben (kochen bis Auberginen eine dunkle Farbe erhalten)

Fleisch begeben und einige Minuten garen

Mit Fischsauce, Zucker und Tamarindmark abschmecken

Zitronenblätter, Chili und Basilikum begeben. Kurz ziehen lassen und anrichten

Thai Jasmine Rice

Zutaten für 8 Personen

4 Tassen Reis

Zubereitung

Reis waschen bis klares Wasser abfließt

Reis in Reiskocher geben

Wasser hinzufügen: 1,5 mal das Volumen des Reises oder nach Thai-Art: mit dem Zeigefinger die Reisoberfläche berühren und Wasser zugeben bis in die Höhe der ersten Kerbe im Zeigefinger

Chinesischer Brokkoli (Kale) an Austernsauce (Phat Khanaa Nam Man Hawy)

Zutaten für 8 Personen

15 mittelgrosse Kalepflanzen
30 Strohpilze, halbiert
2 Zwiebeln
2 EL gehackter Knoblauch
½ TL Pfeffer
½ TL Salz
2 TL Zucker
6 TL Austernsauce
3 TL Weisse Sojasauce
5 EL Speiseöl

Zubereitung

Das Kale-Gemüse gründlich waschen, alte Blätter entfernen und die harte Aussenhaut der Stängel abschälen

Zwiebeln längs schneiden

Wasser mit einem EL Salz zum Kochen bringen

Das Kale-Gemüse blanchieren, sofort in kaltes Wasser geben und abkühlen lassen, Wasser abgiessen

Die Pilze auf die gleiche Art blanchieren und beiseite stellen

Knoblauch in heissem Öl bei mittlerer Hitze anbraten

Gemüse und Pilze einrühren und mit Austernsauce, Sojasauce, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen und vom Herd nehmen

Es können weitere Gemüsesorten wie Karotten, Kartoffeln, usw. verwendet werden.

Hühnersuppe mit Galangalwurzel (Tom Khaa Kai)

Zutaten für 8 Personen

800 Gramm Hühnerbrust
400 Gramm Het-naang-faa Pilze halbiert (Thai Shop)
800 cl Kokosmilch
15 Scheiben frische junge Galangalwurzel
3 Stengel Zitronengras (in 2 cm lange Stücke schneiden)
6 scharfe Chilischoten, zerstoßen
6 Zitronenplättchen halbiert
2 EL gehackter Koreander
3 TL Zucker
2-3 EL Fischsauce
½ Tasse Limonensaft
1 Tasse Wasser

Zubereitung

Galangalwurzel in dünne Scheiben schneiden, Pilze halbieren

Das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden

Kokosmilch aufkochen und Wasser dazugeben

Galangal, Zitronengras und Zitronenblätter begeben und einige Minuten köcheln bis der Duft aufsteigt

Limonensaft zugeben

Hühnerfleisch begeben, ziehen lassen

Pilze zugeben

Mit Koreander, Fischsauce, Zucker, Chilischoten abschmecken

Mangocreme

Zutaten für 8 Personen

1 Büchse Mango
100 Gramm Zucker
½ l Halbrahm geschlagen
4 Becher Sauermilch

Zubereitung

Mango in eine Schüssel geben, Halbrahm und Sauerrahm einrühren

Im Kühlschrank bis zum servieren aufbewahren