

REZEPT VON DAVE

Sendung vom 30.03.2024

Säuerlich-Scharfe Thaisuppe (Tom Yam Gung)

* * *

Rotes Thai-Curry mit Huhn (Gaeng Phed Gai)

* * *

Mango mit Sticky Rice an einer Kokossauce (Khao Neow Mamuang)

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: SÄUERLICH-SCHARFE THAISUPPE

- 5 TL Fischsauce
- 5 TL Chilipaste
- 1 Limette, Saft davon
- 5 Zitronengras-Stängel, flachgeklopft
- 10 g Galangal, in Scheiben geschnitten
- 10 g Peterli, gehackt
- 10 Kaffirblätter
- 500 ml Wasser
- 500 ml Kokosmilch
- 5 Champignons, geschnitten
- 2 Tomaten, geviertelt
- 10 Frühlingszwiebeln, klein geschnitten
- 1 Bund Koriander
- 5 Chilis, in Streifen geschnitten
- 10 Garnelen (küchenfertig)

Das Wasser zum Kochen bringen und das geschnittene Gemüse dazugeben. Fischsauce, Chilipaste und die Kaffirblätter begeben. Sobald die Tomaten rissig werden, die Kokosmilch und die Garnelen begeben. Mit Limettensaft abschmecken, noch etwas köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Koriander garnieren.



HAUPTGANG: ROTES THAI-CURRY MIT HUHN

10 TL Currypaste
5 Kaffirblätter
5 Thai Auberginen, geschnitten
5 Chilis, in Streifen geschnitten
10 g Thaibasilikum
10 g Galangal, in Scheiben geschnitten
5 TL Fischsauce
5 TL Zucker
2 TL Tamarind Paste
650 ml Kokosmilch
250 g Pouletbrust in ca. 1 cm breite Stücke geschnitten
250 g Jasminreis

Die Currypaste in einer Bratpfanne etwas erhitzen. Die Kokosmilch und die Tamarind Paste dazugeben. Auberginen, Chilis, Galangal, Kaffirblätter und das Poulet dazugeben und etwas köcheln lassen. Am Schluss den Thaibasilikum dazugeben. Jasminreis im Reiskocher zubereiten.



DESSERT: STICKY RICE MIT MANGO AN EINER KOKOSSAUCE

250 g Sticky Rice
110 ml Kokosmilch
50 g Zucker
1½ TL Salz
1 Pandanblatt, in ca. 8 cm lange Stücke geschnitten
3 Mangos, geschält und in Stücke geschnitten
50 g Mungbohne

Den Reis ca. vier Stunden im Wasser einweichen lassen. Danach steamen.

Die Kokosmilch in einer Pfanne zum Kochen bringen. Zucker, Salz und das Pandanblatt dazugeben. Etwa 30 Minuten auskühlen lassen.

Die Kokossauce über den Reis giessen und servieren.

Die Mungbohnen eine Stunde im Wasser aufweichen, kurz anbraten und als Garnitur verwenden.