

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Mai 2021 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Moritz Geschke

Pad Thai

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln: Die trockenen Reismudeln einige Minuten in heißem Wasser nach
100 g Reismudeln, 10 mm breit einweichen. Danach abtropfen lassen.

Für die Sauce: Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft mit Fischsauce,
1 Limette
4 TL Fischsauce
2 TL Sojasauce
6 TL Austernsauce
4 TL Tamarinden-Paste
2 TL Zucker
Sojasauce, Austernsauce, Tamarinden-Paste und Zucker verrühren.

Für das Pad Thai: Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und mit Kurkuma einreiben.
100 g Hähnchenbrust Hähnchenbrust klein schneiden. Karotte schälen und in feine, dünne
50 g fester Naturtofu Streifen schneiden. Sprossen abrausen und trockentupfen.
1 Karotte Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe scheiden. Knoblauch
100 g Mungobohnensprossen abziehen, Ingwer schälen und beides hacken. Limette vierteln. Ei
100 g Frühlingszwiebeln verquirlen.
2 Knoblauchzehen Erdnussöl im Wok erhitzen. Zuerst Knoblauch kurz anbraten und den
1 cm Ingwer Ingwer hinzufügen. Dann das Hähnchenfleisch in die Pfanne geben, kurz
1 Limette braten, anschließend den Tofu zugeben und mitbraten. Nachdem das
1 Ei Hähnchenfleisch durchgebraten ist, das Ei hinzufügen. Dann die zuvor
4 EL Erdnussöl hergestellte Sauce hinzufügen und die Karotten, Frühlingszwiebeln und
1 TL Chiliflocken Sprossen zugeben. Alles gut schwenken. Anschließend die Nudeln
2 TL gemahlener Kurkuma hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Für die Erdnüsse: Erdnüsse klein hacken und in einer Pfanne mit dem Zucker und der
100 g Erdnüsse Butter erhitzen. Sobald die Erdnüsse leicht karamellisiert sind in eine
1 EL Butter kleine Schale geben und beiseitestellen. Für die Garnitur verwenden.
1 EL Zucker

Für die Garnitur: Koriander abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Für die Garnitur
½ Bund Koriander verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.