

Mengenangaben für  
12 Personen

Chochete 25.10.2023  
Tobias Schweinitzer



### **Bpor Bpia Nüng**

Gedämpfte Frühlingsrollen  
*Fento Albarino - 2022*

### **Pag Hor Muh Sab**

Salatkörbchen mit Füllung  
*Kapellenberg Grauburgunder – 2021*

### **Gäng Ped Bped Gab Dton-Horm**

Entensuppe mit Frühlingszwiebeln  
*Kapellenberg Grauburgunder – 2021*

### **Gäng Khiau Wahn Gai**

Grünes Hühner Curry  
*Kapellenberg Grauburgunder – 2021*

### **Mamuang**

Mangocreme mit Karamellkruste

## Apéro

### **Bpor Bpia Nüng**

(Gedämpfte Frühlingsrollen)

12 Reispapierblätter

24 Thaibasililumblätter

Chilisaucе

24 Garnelen

4 Frühlingszwiebeln

1 Karotte, in Stifte geschnitten

- Reispapierblätter in warmen Wasser einweichen
- 1-2 Basilikumblätter und etwas Chilisaucе in die Mitte des Reisblatts legen
- 2 Garnelen, Frühlingszwiebelstreifen und Karottenstreifen darauf legen
- Reisblatt über die Füllung klappen und zu einer Rolle rollen
- ca. 5 min dämpfen

## Vorspeise

### Pag Hor Muh Sab

(Salatkörbchen mit Füllung)

1 Eisbergsalat

Pflanzenöl

1 Zwiebel, feingehackt

1 frische rote Chili, entkernt, gehackt

500g Schweinehack

300g Wasserkastanien

6 EL Sojasauce

1.5 TL Palmzucker

etwas grüne Currypaste (selbstgemacht siehe nächste Seite)

6 Blätter Thaibasilikum

- Salat in einzelne Blätter teilen, waschen und zur Seite stellen
- Öl erhitzen und Zwiebel und Chili anbraten
- Hackfleisch zugeben und 8-10 min braten knusprig (!) braten
- Wasserkastanien (gehackt), Sojasauce, Zucker, gr. Currypaste und Thai-Basilikum zugeben und weiter 3-5 min garen
- Hackfleischmischung in Salatblätter geben und servieren

## Grüne Currypaste

1 EL Koriandersamen

1 EL Kreuzkümmelsamen

1 TL Garnelenpaste

15 grüne Chilis (gehackt)

2 Schalotten, gehackt

6 Knoblauchzehen, gehackt

2.5 cm Galgantwurzel

2 Stängel Zitronengras (nur das weisse innere), gehackt

6 Kaffir-Limetten Blätter, gehackt

2 EL gehackte Korianderwurzel

Geriebene Schale von einer Limette

1 TL Salz

1 TL schwarze Pfefferkörner

- Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne erhitzen 2-3 min rösten
- Im Mörser zu Pulver zermahlen
- Garnelenpaste in einer Pfanne erhitzen (2-3 min)
- Alle Zutaten in einer Küchenmaschine (oder mit Pürierstab zu einer Paste verarbeiten)

## Suppe

### Gäng Ped Bped Gab Dton-Horm

Entensuppe mit Frühlingszwiebeln

3 Entenbrustfilets

rote Currypaste (selbstgemacht, siehe nächste Seite)

2,5 Bund Frühlingszwiebeln

5 Knoblauchzehen

12 cm Ingwer

5 Karotten

2,5 rote Paprika

2.5 Liter Hühnerbrühe

5 EL süsse ChilisaUCE

8 EL Sojasauce

750g Pilze

- Entenhaut 3-4 mal einschneiden
- Entenbrust mit Haut nach unten anbraten bis die Haut knusprig ist, wenden Hitze reduzieren und weitere 5 min braten, in Alufolie wickeln und im Ofen ca. 15 min bei 120 °C rosa bis durch garen
- Öl erhitzen, Hälfte der Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Karotten und Paprika unter Rühren einige Minuten anbraten
- Brühe zugießen, ChilisaUCE, Sojasauce und Pilze untermengen, aufkochen, Hitze reduzieren und einige Minuten weiter köcheln und mit roter Currypaste abschmecken
- Suppe in Schalen geben, dünne Scheiben Entenbrust zugeben und mit restl. Frühlingszwiebeln garnieren

## Rote Currypaste

1 EL Koriandersamen

1 EL Kreuzkümmelsamen

2 TL Garnelenpaste

12 rote Chilis (gehackt)

2 Schalotten, gehackt

8 Knoblauchzehen, gehackt

2.5 cm Galgantwurzel

2 Stängel Zitronengras (nur das weisse innere), gehackt

4 Kaffir-Limetten Blätter, gehackt

2 EL gehackte Korianderwurzel

Geriebene Schale von einer Limette

1 TL schwarze Pfefferkörner

- Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne erhitzen 2-3 min rösten
- Im Mörser zu Pulver zermahlen
- Garnelenpaste in einer Pfanne erhitzen (2-3 min)
- Alle Zutaten in einer Küchenmaschine (oder mit Pürierstab zu einer Paste verarbeiten)

# Hauptgericht

## Gäng Khiau Wahn Gai

Grünes Hühner Curry

Öl

3 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

gr. Currypaste

1200 ml Kokosmilch

450 ml Hühnerbrühe

12 Kaffirlimettenblätter

Hüherfleisch

3 EL Fischsauce

6 EL Sojasauce

1.5 Limetten, Schale und Saft

3 TL Palmzucker

Koriander zum garnieren

- Öl erhitzen
- Zwiebel und Knoblauch 2 min dünsten
- Etwas gr. Currypaste zugeben und 2 min mitbraten
- Kokosmilch, Brühe und Limettenblätter zugeben und zum kochen bringe
- Das kleingeschnittene Hühnerfleisch zugeben, Hitze reduzieren und 20 min garen
- Fischsauce, Sojasauce, Limettenschale und -saft und Zucker zugeben und 3 min köcheln lassen
- Mit Koriander garnieren und mit Reis servieren

## Nachspeise

### Mamumang

Mangocreme mit Karamellkruste

3 Mangos

750 g Mascarpone

600 g Joghurt

3 TL sehr kleine gehackter Ingwer

3 Limetten, Saft und Schale

Brauner Zucker

- Mangos schälen und entkernen
- Fruchtfleisch würfeln und auf Souffleförmchen verteilen
- Mascarpone und Joghurt verrühren
- Ingwer, Limettensaft und -schale und 6 EL braunen Zucker einrühren
- Die Masse auf die Mangowürfel geben und kalt stellen
- Vor dem Servieren braunen Zucker drüber streuen und mit CremeBrulee-Brenner karamelisieren