

# Chnoche Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen

\*\*\*

## **Gung Op Wunsen**

Garnelen mit Glasnudeln

\*\*\*

## **Tudou xue**

Erdnussfisch

## **Naan**

Indisches Fladenbrot

\*\*\*

## **Gaeng Kiau Wahn Gai**

Grünes Thai - Curry mit Huhn

## **Nuea Pad Naam Manhoy**

Rindfleisch mit Austernsauce

## **Chuai Sahsi**

Schweinefleisch in Kokossauce

## **Mali Kau**

Thailändischer Jasmin-Reis

\*\*\*

## **Mamuang Galama**

Mangocreme mit Karamellkruste

## **Thailändische Kokosmakronen**

\*\*\*

Kochen vom 27. Mai 2009, Marcel Jappert

# Gung Op Wunsen

- Garnelen mit Glasnudeln

Rezept für 4 Personen.

500 g Glasnudeln  
1/2 L Hühnerbrühe  
2 EL Austernsauce  
5 EL Sojasauce  
1/2 TL Zucker  
1/2 EL Sesamöl  
50 g Speck  
250 g geschälte Garnelen  
1 Knoblauchzehe  
etwas Pfeffer  
1 EL Butter  
1 Bund Korianderblätter

Die Glasnudeln in lauwarmem Wasser für etwa zehn Minuten einweichen lassen, anschliessend kurz in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und gegebenenfalls mit einer Kuechenschere durchschneiden.

Die Brühe zusammen mit der Austernsauce, zwei Esslöffeln der Sojasauce, dem Sesamöl und dem Zucker zum Kochen bringen und anschliessend etwas abkühlen lassen. Den Speck würfeln, die Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit der Hälfte der Korianderblätter klein hacken.

Die Speckwürfel in einem grossen Topf anbraten, die Garnelen, den Knoblauch und den Pfeffer dazugeben und alles umrühren. Die Glasnudeln zusammen mit der Butter und den restlichen drei Esslöffeln der Sojasauce dazugeben.

Anschliessend die Brühe dazugießen. Das Ganze zum Kochen bringen und für etwa fünf Minuten koecheln lassen (bis die Garnelen gar sind). Zum Schluss mit Koriander abschmecken.

# Tudou xue

## Erdnussfisch (chinesisch)

Zutaten für 6 Portionen:

400 g Fischfilet, Kabeljau  
Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Maisstärke  
2 EL Öl  
1 TL Sesamöl  
1 TL gehackter Knoblauch  
1 TL gehackter Ingwer  
2 EL Sojasauce  
2 EL Erdnussbutter  
125 ml Kokosmilch  
Korianderblätter

Zubereitung:

Den Fisch in grosse Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und 1/2 Stunde im Kühlschrank marinieren. Schliesslich abtrocknen, mit Stärke überpudern und im heissen Öl rasch rundherum anbraten. Dabei salzen und pfeffern. Die Fischwürfel herausheben und beiseite stellen. Im Bratfett Ingwer und Knoblauch andünsten, Sojasauce, Erdnussbutter und Kokosmilch angiessen. Verrühren und langsam erhitzen. Die Sauce soll dick und cremig wirken. Abschmecken und über die Fischwürfel giessen. Grosszügig Korianderblätter darüberstreuen

# Naan

## Indisches Fladenbrot

Zutaten für 8 Portionen

1 Würfel Frisch-Hefe  
100 ml handwarmes Wasser  
1 TL Zucker  
3 EL Naturjoghurt  
2 TL Zucker  
1 Ei  
100 ml Wasser  
2 EL Butter  
2 TL Salz  
500 g Mehl

### Zubereitung:

Hefe in handwarmen Wasser auflösen, Zucker zufügen, an einem warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen

3 Eßl. Joghurt mit den 2 Teel. Zucker, dem Wasser, Ei, geschmolzenen Butter und dem Salz zusammen verrühren

- die Hefemischung dazu und unterrühren

- 400 Gramm Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in der Mitte machen und die flüssige Mischung dazugeben.

- Mit einem hölzernen Kochlöffel schlagen, bis es ein weicher Teig ist. das restliche Mehl nach und nach mit den Händen unterkneten.

- Teig in einer vorgewärmten Schüssel, abgedeckt ruhen und gehen lassen, solange bis er deutlich aufgegangen ist. (geht über eine Stunde)

- Den Teig nochmal durcharbeiten und in 8 gleichgroße Stücke teilen, Kugeln formen.

- Backofen auf 200° vorheizen, Backblech etwas erwärmen.

- die Teigkugeln mit dem Handballen flach drücken, so dass sie in der Mitte dünn und am Rand dicker sind. dann die Enden nach außen ziehen, so dass das Brot sein ovales, tropfenförmiges Aussehen bekommt.

Auf das Backblech legen, nochmals abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen

- ca. 15-20 Minuten bei 200° backen -

- und das duuftet ----- hmhhh ----- Guten Appetit -

# Gaeng Kiau Wahn Gai

## Grünes Thai - Curry mit Huhn

### Currypaste

- 4 Knoblauchzehen
- 6 Schalotten (Thai-Schalotten)
- 1 TL Garnelenpaste (Gapi)
- 1 EL Pfeffer - Körner, grüne 1
- 1 EL abgeriebene Limetten - Schale (Kaffirlimette)
- 10 Chilischoten (Vogelaugenchilischoten)
- 2 Koriander Wurzeln
- 1 Handvoll Koriandergrün
- 1 EL Zitronengras, fein geschitten
- 1 EL Galgant
- 2 EL Wasser

Für die Currypaste die Zutaten mit einem Stabmixer zu einer Paste verrühren. Falls die Paste zu fest ist, einen weiteren Esslöffel Wasser zufügen.

### Curry

- 500 g Hühnerbrust
- 1 Liter Kokosmilch
- 1 kleine Aubergine (weiße Thai-Auberginen, tennisballgroß)
- 100 g Auberginen (Erbsenauberginen - Makua Puang)
- 5 kleine Chilischoten, rote, in Ringe geschnitten
- 10 Kaffir-Limettenblätter
- 1 EL Zucker, braun
- 4 EL Fischsauce
- 1 Handvoll Basilikum (Bai Horapa)

Für das Curry von der Kokosmilch den dicken oberen Teil (ca. 200 ml) in einen Wok schöpfen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. rühren. Nicht kochen lassen! Dann die hergestellte grüne Currypaste zufügen und so langeiterrühren, bis die Mischung etwas eingedickt ist und duftet. Nun das Hühnerfleisch zufügen, die Hälfte der dünnen Kokosmilch vorsichtig zugeben und ca. 10 Min. kochen. Wer das Gericht flüssiger haben möchte, gibt mehr davon zu. Dann die Auberginen, Chiliringe und Kaffir-Limettenblätter zufügen. Noch ca. 5 Min. köcheln lassen. Dann mit Fischsauce und braunem Zucker abschmecken. Am Schluss die Chilischoten und die Basilikumblätter unterrühren. Heiß servieren.

# Nuea Pad Naam Manhoy

## Rindfleisch mit Austernsauce

- 500 g Rinderfilet
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 1 EL Weizenmehl
- 5 getrocknete Tongu-Pilze
- 300 g Austernpilze
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 frische rote Peperoni
- 4 Knoblauchzehen
- 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer
- 3 EL Öl
- 5 EL Austernsauce
- 1 EL Fischsauce
- 1 TL Zucker
- 4 EL Reiswein

### Vorbereitung

Zuerst das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen, entsehnen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Mit Pfeffer, Sojasauce und Mehl mischen, dann etwa 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen. Inzwischen Tongu-Pilze waschen, in heißem Wasser etwa 20 Minuten einweichen lassen. Die Austernpilze putzen, kurz abwaschen und in Stücke schneiden, während die Tongu-Pilze noch einweichen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, längs halbieren und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Peperoni waschen, ebenfalls längs halbieren, und vom Stiel beginnend schneiden. Danach Hände gründlich waschen! Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

### Zubereitung

Die Tongu-Pilze vorsichtig ausdrücken und vierteln. Öl im Wok stark erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Fleischwürfel darin bei starker Hitze etwa 5 Minuten pfannenrühren. Danach die Hitze reduzieren, Tongu- und Austernpilze, Frühlingszwiebeln, Austernsauce und Fischsauce und Zucker dazugeben und alles etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Zuletzt Reiswein unterrühren, das Gericht mit den Peperonistreifen garnieren.

# Chuai Sahsi

## Schweinefleisch in Kokossauce

### Rezept für 4 Personen:

750 g Schweinefilet  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Chilischote  
1 Stängel Zitronengras  
4 EL Pflanzenöl  
1 Prise Kurkuma  
250 ml Fleischbrühe  
4 EL Kokosmilch aus der Dose  
½ Bund Koriander  
2 EL gehackte Erdnüsse

### Zubereitung:

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und hacken. Die Chilischote putzen, waschen, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Das Zitronengras schälen und in dünne Ringe schneiden, mit dem Messerrücken zerdrücken. Das Öl in einer hohen Pfanne oder im Wok erhitzen und den Knoblauch darin braten, bis er duftet.

Nun Fleischstreifen, Schalotten, Chili, Zitronengras, Kurkuma und Brühe hinzufügen und unter Rühren braten, die Sauce etwas einkochen lassen. Die Kokosmilch über die Mischung gießen und unterrühren. Den Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Das Gericht mit gehackten Erdnüssen und Koriander bestreut servieren.

# Mali Kau

Thailändischer Jasmin-Reis

## Zutaten

225 g Thailändischer Jasmin-Reis  
1 L Wasser

## Anleitung

1. Bei der Kochmethode mit offenem Topf den Reis in einem Durchschlag unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
2. Wasser zum Kochen bringen. Reis dazugeben, einmal umrühren und mittelstark kochen lassen. 8-10 Minuten ohne Deckel kochen, bis er weich ist.
3. Gut abgiessen und mit einer Gabel vor dem Servieren leicht auflockern.



# Mamuang Galama

Mangocreme mit Karamellkruste

Rezept für 4 Portionen

2 Mangos  
250 g Mascarpone  
200 g Joghurt (Sahnejoghurt)  
1 TL Ingwerpulver  
1 Limette abgeriebene Schale und Saft  
10 EL Zucker, braun

Die Mangos halbieren und die Steine auslösen. Das Fruchtfleisch würfeln und auf 4 ofenfeste Förmchen verteilen. Den Mascarpone mit Joghurt verrühren, Ingwer, Limettenschale und Limettensaft sowie 2 EL braunen Zucker unterziehen.

Die Mischung in die Förmchen füllen und glatt streichen. Dann 1-2 Stunden kühlstellen.

Auf jedes Förmchen 2 EL Zucker streuen, so dass sie gleichmäßig bedeckt sind. 2 bis 3 Minuten bei hoher Temperatur (vorgeheizt!) auf der obersten Backofenschiene überbacken, bis der Zucker schmilzt und eine knusprige braune Kruste bildet. Abkühlen lassen, bis zum Servieren kalt stellen.

# Thailändische Kokosmakronen

## Zutaten:

- 2 1/4 Tassen Kokosflocken
- 1 1/2 Tassen Zucker
- 1/2 Tasse Eiweiss
- 2 EL Kakao
- 1 EL Limettensaft
- Öl (Einfetten des Backblechs)

Die Kokosflocken in einer Pfanne rösten, bis sie goldgelb sind. Das Eiweiss steif schlagen, den Zucker nach und nach unterschlagen, dann den Limettensaft zugeben. Anschliessend die Kokosflocken und den Kakao unterheben. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech einfetten und jeweils einen Teelöffel der Kokosmasse auf das Backblech geben. Die Makronen backen, bis sie goldbraun sind (variiert von Ofen zu Ofen). Anschliessend die Makronen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.