

TOM YAM GUNG (für 4 Personen)

Scharf-saure Crevettensuppe

Zutaten

8 dl Hühnerbouillon (es geht auch mit Gemüsebouillon)

2 EL Limettensaft

1 EL Fischsauce

20 g Ingwer, geschält, in feinen Scheiben schneiden

2 Stängel Zitronengras

2 rote Chilis, entkernt, fein geschnitten (Menge nach Bedarf)

150 g Cocktailcrevetten

120 g Champion (geviertelt)

Bouillon bis und mit Chili (für europäische Esser, erst am Schluss mit den Crevetten und Champion hinzugeben) ca. 15 Min. köcheln. Die restlichen (Crevetten und Champion) Zutaten begeben, nur noch heiss werde lassen ca. 5 Minuten.

Im Teller mit Schnittlauch, Lauch, Koriander oder Petersilie garnieren.



PANANG-CURRY MIT ENTE (für 4 Personen)

Zutaten und Zubereitung

4 dl Kokosmilch aufkochen, Hitze reduzieren

1 ½ Esslöffel rote Currypaste

2 Esslöffel Fischsauce

2 EL Limettensaft

½ Esslöffel Rohrzucker

alles begeben, gut verrühren

250 g Bohnen begeben, ca. 5 Min. köcheln

3 Entenbrüstli (je ca. 180 g), Fettschicht entfernen, in ca. 5 mm breiten Streifen schneiden und begeben, ca. 5. Min. weiterköcheln (nicht zu lange mitköcheln).

Einige Basilikumblätter mit rotem Chili (entkernt, in feinen Streifen geschnitten) darüberstreuen.



GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE (als Beilage für 4 Personen)

Zubereitung

300 g Parfüm- oder Jasminreis
im Sieb unter fließend kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen lassen;

4 ½ dl Wasser

mit dem Reis in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nicht abheben. Reis mit der Gabel lockern, auf ein Blech verteilen, auskühlen;

Reis mit Erdnussöl in einer weiten Bratpfanne portionenweise je ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, beiseitestellen

In derselben Pfanne Öl heiss werden lassen;

300 g Stangensellerie, in ca. 1 cm dicken Scheiben, (2 Esslöffel Kraut, fein geschnitten beiseitestellen) – Stangensellerie im Wasser ca. 5 Minuten kochen.

1 rote Peperoni, in feinen Stücken schneiden

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

alles 5 Min. rührbraten;

300 g Tomaten, halbieren, entkernen, in Streifen schneiden mit beiseite gestellter Reis weiter 2 – 3 Min. weiter rührbraten;

3 EL Fischsauce, 3 EL Sojasauce und 1 TL Rohzucker daruntermischen;

beiseite gestelltes Kraut darüberstreuen.



FRITTIERTE BANANEN (für 4 Personen)

Vorbereitung: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen:

Ausbackteig:

50 g Mehl
5 EL Kokosraspel
3 EL Zucker
2 EL Maizena
2 EL Sesam
¼ TL Backpulver
2 Prise Salz
alles mischen;

1 dl Wasser dazu giessen, glattrühren, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen;

3 Bananen längs und quer halbieren;

Öl zum Frittieren, halbschwimmend backen, den Bratopf ca. 3 cm hoch mit Öl füllen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Bananen portionenweise durch den Teig ziehen, etwas abtropfen, beide Seite je ca. 2 Min. goldgelb backen, auf Haushaltspapier abtropfen, warm stellen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offenhalten.

