Kochclub Knoblauchzingge Oberwil

Kochabend vom 13. August 2013

«Jetzt kommt die Zeit für leichte Gerichte!»
Thai Table Kochen mit Werner Thüring

Menü für 4 Personen

Vorspeise 1
Thai Glücksrollen mit Naam Jim Pria Wan zum Dippen

Vorspeise 2
Som Tam Thai Papaya Garnelen Salat mit Chili und Koriander

Hauptgang
Chicken Curry

Dessert
Jungle fruit salat (Ananas, Papaya, Bananen, Mango etc. alles was von den Bäumen fällt)

Vorspeise 1
Thai Glücksrollen mit Naam Jim Pria Wan zum Dippen

16 Reispapierblätter (ca. 20 x 20 cm)
2 Bund Frühlingszwiebeln
Salz
Mangold / Eisbergsalat
16 junge Möhren (mit Grün)
2 rote Chilischoten
2 EL Butter
Schnittlauch

1. Die Reispapierblätter auf Küchentüchern ausbreiten und mit Wasser befeuchten. Die Möhren waschen und abbürsten, nicht schälen. Vom Grün etwas stehen lassen.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und quer in etwa 12 cm lange Stücke schneiden, diese Stücke dann längs in dünne Streifen schneiden. Chilischoten putzen, entkernen, waschen und quer in feine Streifen schneiden.
3. Die Möhren in kochendem Salzwasser etwa 7 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Butter erhitzen und die Chilistreifen darin andünsten. Die Möhren dazugeben, unterrühren und salzen.
4. Je zwei Reisblätter aufeinander legen, Möhren mit Chilistreifen und Frühlingszwiebeln in der Mitte darauf verteilen und die Frühlingsrollen einrollen. An den Rändern mit etwas Wasser befeuchten und andrücken. Nach Belieben mit Chilisauce servieren.

Vorspeise 2
Som Tam Thai Papaya Garnelen Salat mit Chili und Koriander

2 mittelgrosse grüne Papayas
2 Stiele Koriander
3 EL Öl
5 Chilischoten
3 EL Limettensaft
Palmzucker
Cherrytomaten
750 g rohe Garnelen
2 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL Fischsauce
100 g geröstete Erdnüsse
Schlangenbohnen
«Papayaschäler»

1. Die Papayas der Länge nach halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel entfernen und das Fruchtfleisch auslösen, dabei einen Rand stehen lassen. Die Papayahälften beiseite legen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.
2. Die Garnelen schälen, Kopf und Schwanz abtrennen. Die Garnelen am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen waschen und trockentupfen. Koriander waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin etwa 2 Minuten braten, bis sie rosa sind. Herausnehmen, mit dem Papayafruchtfleisch, Zwiebeln und Koriander vermischen und in die Papayahälften füllen.
4. Den Knoblauch schälen. Die Chilischoten putzen, entkernen und waschen. Knoblauch und Chilischoten fein hacken. Fischsauce, Limettensaft, Knoblauch und Chili zu einem Dressing verrühren und über den Salat geben. Alles noch einmal vorsichtig mischen.

Tipp: Man sollte, wenn erhältlich, unreife und grüne Papayas verwenden. Sie sind knackig-frisch und ähneln im Geschmack säuerlichen Äpfeln. Der Salat schmeckt aber auch mit reiferen Papayas.

Hauptgang
Chicken Curry

500 g Hähnchenbrustfilet
2 Knoblauchzehen
1 EL Öl
2 EL rote Currypaste
2 EL Palmzucker
1 Bund Schnittknoblauch
Pak-Choi (Mangold)
Ingwer
Thai Basilikum
Thai Auberginen
4 Schalotten
250 g Zuckerschoten
200 ml ungesüsste Kokosmilch
2 EL Fischsauce
2 rote Chilischoten
Bambussprossen
Zitronengras
Baby-Maiskölbchen
Erdnussöl

1. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zuckerschoten putzen, waschen und halbieren.
2. Das Öl im heissen Wok erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin unter Rühren 1 Minute anbraten. Die Kokosmilch dazugeben, die Currypaste einrühren und bei schwacher Hitze 2 Minuten köcheln lassen.
3. Das Hähnchenfleisch, die Fischsauce und den Palmzucker dazugeben, alles bei schwacher Zitze 3 Minuten köcheln lassen. Die Zuckerschoten zum Fleisch geben und alles weitere 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen.
4. Die Chilischoten putzen, entkernen und waschen. 1 Schote fein hacken, die zweite Schote in feine Ringe schneiden. Den Schnittknoblauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Das Hähnchencurry vor dem Servieren mit Chili und Schnittknoblauch bestreuen.

Tipp: Schnittknoblauch erinnert im Aussehen eher an lange Frühlingszwiebeln als an Lauch oder Schnittlauch. Die Blätter schmecken pfeffrig und milde nach Knoblauch. Als Ersatz eignen sich Frühlingszwiebeln.

Dessert

Jungle fruit salat mit Mango-Glacé
(Ananas, Papaya, Bananen, Mango, alles was von den Bäumen fällt)

Weinempfehlung, bzw. Wein den wir am Kochabend getrunken haben

Apéro:

Weisswein

Blanc Fumé de Pouilly
Les Champs des Billons 2006
Propr. Michel Redde et Fils / Loire / CHF 33.00

Vorspeise & Hauptspeise:

Rosé

La Rose de Manincor 2012
Assamplage: Cabernet Sauvignion, Lagrein, Merlot
(Kaufmann Weine, Bättwil / CHF 20.50)

Rot

Pinot noir Muttenz 2012
Propr. Jauslin Eigenkelterung
(Kaufmann Weine, Bättwil / CHF 15.10)

Bier

Chang classic

Die Zutaten / Produkte für die Gerichte findet man in den folgenden Geschäften:

Coop / Migros oder
New Asian Market, Rheinfelderstrasse 1, 4058 Basel
(zwischen Wettsteinplatz und Mustermesse)

Impressionen...!

13.08.2013 / Patrick Hug