



Chochete vom 7. April 2025

Papaya Salat
„Som Tam Thai“

Khao Soi Curry
aus Chiang Mai

Thai Mango Sticky Rice
Khao Niaow Ma Munang

Papaya Salat

Vorspeise

- Zutaten 4 Pers.:**
- 1 grüne Papaya (ca.500g)
 - 2 Karotten (mittel gross)
 - 3 Chili (kleine Thai Chili)
 - 2 Knoblauchzehen
 - 100g Schlangenbohnen
 - 3 EL Fischsauce
 - 1 $\frac{1}{2}$ EL Palm oder Rohrzucker
 - 4 EL gesalzene Erdnüsse, grob gehackt.
 - 2 Limette
 - 1 EL Tamarinde Paste
 - 4 Cherry Tomaten

- Zubereitung:**
1. Die Papaya und Karotten schälen und in Julienne schneiden. Die Cherry Tomaten halbieren und alles in eine Salatschüssel geben.
 2. Die 3 Chilis mit den 2 Knoblauchzehen in einem Mörser zerstampfen.
 3. Die Schlangenbohne in 2cm Stücke schneiden und zu den gestampften Chils und Knoblauchzehen im Mörser noch leicht mitstampfen (nur leicht stampfen).
 4. Fischsauce, Zucker, Limettensaft, Tamarinde Paste in den Mörser geben und alles untereinander ziehen. Die Sauce zum Gemüse geben unterziehen und auf 4 Teller anrichten.
 5. Die Erdnüsse über den Salat verteilen.

- Servieren**
- Den Papaya Salat ggf. auf Bananenblätter und mit einem Limettenschnitt gleich servieren.

Khao Soi Curry

Hauptgang

Zutaten für die Paste 4 Pers.:

- 8 getrocknete gehackt rote Chilis
- 3 EL gehackter Knoblauch
- 3 EL gehackte Schalotten
- 1 EL gehacktes Zitronengras
- 2 TL gehackter Galgant (thailändischer Ingwer)
- 2 TL gehackter Korianderwurzel
- 1 TL gehackte Kaffirlimettenschale
- 1 $\frac{1}{2}$ TL geröstete gehackter Kurkuma
- 2 TL geröstete schwarze Pfefferkörner
- 1 $\frac{1}{2}$ TL geröstete Koriandersamen
- 2 TL geröstete Kreuzkümmelsamen
- 2 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Garnelenpaste

Zubereitung Paste:

1. Die gerösteten Pfefferkörner, Koriandersamen u. Kreuzkümmelsamen in einem Mörser geben und gut zerstoßen.
2. Die restlichen Zutaten ausser der Garnelenpaste hinzufügen und zerstoßen, bis alles gut vermischt ist.
3. Garnelenpaste hinzufügen und zerstoßen, bis alles fein und glatt ist.

Zutaten Khao Soi:

- Je 4 Poulet Schenkel & Oberschenkel (separat)
- 400ml Kokosmilch
- 2 EL Palmzucker oder Rohrzucker
- 100 ml Hühnerfond
- 1 EL Fischsauce
- 3 EL Dunkle Sojasauce
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 200g chinesische Weizennudeln
- 4 frische, rote Chilischoten
- 1 Limette
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Bund Koriander
- Chilipulver

Zubereitung Khao Soi:

1. Die Kokosmilch öffnen, die feste, weisse Kokoscreme mit einem Löffel entnehmen und in einem Topf langsam erhitzen. Wenn sich das klare Kokosöl beginnt abzutrennen, je nach Geschmack 2-3 Esslöffel von der Currypaste hineingeben und bei leichter Hitze braten, bis sie anfängt zu duften.
2. Die Poulet Schenkel dazugeben und von allen Seiten leicht anbraten. Die Hühnerfond hinzufügen, gefolgt vom Palmzucker, 1 EL Fischsauce und 2 EL dunkle Sojasauce. Alles gut umrühren.
3. Mit der restlichen Kokosmilch und eventuell etwas Wasser auffüllen, sodass alles gerade bedeckt ist. Mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen, bis das Poulet gar ist (ca. 20 - 30 Minuten). Abschmecken, das Curry sollte leicht salzig, würzig und etwas süsslich schmecken. Je nach Geschmack noch etwas Chilipulver hinzugeben.
4. 25g von den Nudeln abzweigen und im Öl frittieren. Ebenfalls pro Person 1 Chilischote 40 Sek. Frittieren. Beiseitelegen.
5. 4 Suppenteller vorwärmen
6. Die restlichen Schalotten schälen und längs in Scheiben schneiden. Die Limette achteln. Schalotten und Limetten zusammen mit etwas Chilipulver auf einen kleinen Teller legen.
7. Die Frühlingszwiebeln waschen und das Grün quer in Röllchen schneiden. Den Koriander waschen. trockckenschütteln und die Blätter abzupfen.
8. Die restlichen Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abgiessen und gründlich unter heissem Wasser abspülen. Mit je 1 EL dunkler Sojasauce und Sonnenblumenöl vermischen.

9. Die Nudeln auf die vorgewärmten Suppenteller verteilen, je ein Poulet Schenkel hineinlegen und mit der Brühe übergiessen. Mit den frittierten Nudeln, gehackten Frühlingszwiebeln, Korianderblättern und den frittierten Chilis garnieren. Mit den Schalotten/Limettenteller-Teller zusammen servieren.

Thai Mango Sticky Rice

Dessert

- Zutaten 4 Pers.:**
- 150g Klebereis
 - 1 Tasse Kokosmilch
 - 4 TL Kokoscreme
 - 4 EL Zucker
 - $\frac{1}{2}$ TL Salz
 - 2 frische Thai Mangos
 - 4 EL Mungobohnen

- Zubereitung:**
1. Den Klebereis gründlich in kaltem Wasser reinigen und über Nacht, mindestens 3-4 Std. in Wasser einweichen.
 2. Der Klebereis wird für 30 Minuten dampfgegart!! Klassisch, mit einem Dampfgarkorb über einem mit Wasser gefüllten Topf. Oder: Wassermenge $\frac{3}{4}$ von Reismenge in einer Pfanne aufkochen bis der Reis hochkommt. Dann Herdplatte auf Stufe 1 stellen, Deckel darauf und 20 Minuten ziehen lassen.
 3. Kokosmilch, Zucker und Salz erhitzen und gut verrühren. Gekochten Klebereis hinzufügen, vermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Mango in Scheiben aufschneiden.
 4. Den Reis noch einmal umrühren und mit den Mangoscheiben auf einem Teller herrichten, den Reis mit der Kokoscreme übergossen und etwas Mungobohnen darüber streuen.

Servieren Typ: Den Reis in eine Tasse mit ausgelegter Klettfolie drücken und auf den Teller stürzen. Als Deko. Ein Thaibasilikumblatt beilegen.

