

# Vietnamesische Küche



- **Nudelsalat Pad-Thai-Art**
- **Panang Curry mit Poulet**
- **Vietnamesischer Flan Caramel**

## Nudelsalat Pad-Thai-Art



### Zutaten für 4 Personen

- 1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer
- 1 rote Chili
- 2 EL Cashewmus
- 4 EL Sojasosse
- 1 EL Tahin (Sesampaste; Glas)
- 1 TL Honig
- 1 EL Limettensaft
- 250 g Reismudeln (Vermicelli)
- 100 g Cashewkerne
- 150 g Rübli
- 150 g Rettich
- 1 rote Paprika
- 50 g Zuckererbse / Kefe
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Bund Basilikum (Thaibasilikum)
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

- Für das Dressing Ingwer schälen und reiben. Chili waschen, 1/2 hacken, Rest in Ringe schneiden. Gehackte Chili, Ingwer, Cashewmus, 50 ml Wasser, 2 EL Sojasosse, Tahin, Honig und Limettensaft cremig mixen. Kalt stellen.
- Reismudeln mit heissem Wasser übergießen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Cashews in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Pfanne von der Herdplatte nehmen. Cashews mit 2 EL Sojasosse ablöschen und kurz wenden. Nudeln abgiessen. Mit dem Dressing mischen.
- Rübli und Rettich schälen und in feine Stifte schneiden. Paprika, Zuckererbsen und Lauchzwiebeln waschen und in feine Streifen bzw. Ringe schneiden. Basilikum waschen, Blätter abzupfen. Gemüse, Basilikum und Nudeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Chili und Cashews bestreuen.

## Panang Curry mit Poulet



### Zutaten für 4 Personen

- 100 g gesalzene Erdnüsse
- 3 Stängel Zitronengras
- 3 rote Peperoncini
- 3 rote Chilis
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 50 g Galgant oder Ingwer
- 1 Limette
- 6 Kaffirlimetten-Blätter
- einige grüne Pfefferkörner
- 3 EL Fischsauce
  
- 1 rote Peperoni
- 1 Rüebli
- 4 Schalotten
  
- 5 dl Kokosmilch (Thai Kitchen)
- 30 g Palmzucker oder grobkörniger Rohrzucker
- 3 dl Wasser
- 2 EL Fischsauce
  
- 4 Pouletbrüstli (je ca. 160 g)
- 1 EL Erdnussöl
- 1 Bund Koriander

### Reis

- 300 g Basmatireis
- 4.5 dl Wasser

- Erdnüsse grob hacken, im Wok oder in einer weiten Bratpfanne ohne Fett rösten. Die Hälfte davon im Cutter fein mahlen oder sehr fein hacken, beides beiseite stellen.
- Currypaste: Inneres der Zitronengrasstängel fein schneiden. Peperoncini und Chilis entkernen, in Stücke schneiden. Knoblauch, Schalotten und Galgant schälen, in Stücke schneiden, alles in einen Messbecher geben. Von der Limette Schale dazureiben, ganzen Saft dazupressen, Kaffirlimetten-Blätter begeben. Pfefferkörner und Fischsauce begeben, pürieren (ergibt ca. 250 g).
- Peperoni vierteln, entkernen, in Streifen schneiden. Rüebli und Schalotten schälen, halbieren, in Scheiben schneiden.

- 1 dl Kokosmilch im Wok oder in derselben Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, 4 EL der Currypaste begeben, ca. 2 Min. köcheln. Die gemahlene Erdnüsse begeben, kurz mitköcheln. Palmzucker dazugeben. Restliche Kokosmilch, Wasser und Fischsauce dazugießen, aufkochen, ca. 2 Min. köcheln. Peperoni, Rübli und Schalotten ca. 8 Min. mitköcheln.
- Poulet in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet in 2 Portionen je ca. 2 Min. braten, mit der restlichen Currypaste unter das Curry mischen, nur noch heiss werden lassen.
- Koriander grob schneiden, mit den restlichen Erdnüssen darüber streuen.

## **Basmatireis**

- Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis in einer Pfanne aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern.

## Vietnamesischer Flan Caramel



### Zutaten für 6 Portionen

- 1 Limette unbehandelt
- 1 Stängel Zitronengras
- 100 g Zucker (1)
- 1.5 dl Wasser
- 2.5 dl Kokosmilch
- 2.5 dl Rahm
- 3 Eier
- 75 g Zucker (2)

### Zubereitung

- Die Schale der Limette fein abreiben und den Saft auspressen. Den Zitronengrasstängel mit einem Messer quetschen.
- In einer kleinen Pfanne die erste Portion Zucker (1) auf mittlerem Feuer zu hellbraunem Caramel schmelzen. Sofort das Wasser und den Limettensaft dazugießen und so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig eingedickt ist. Den Boden von 6 Portionen-Soufflédörmchen oder kleinen Tassen damit ausgießen.
- In einer Pfanne die Kokosmilch mit dem Rahm, der Limettenschale und dem Zitronengrasstängel aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung 10 Minuten ziehen lassen.
- Inzwischen in einer Schüssel die Eier und die zweite Portion Zucker (2) verrühren.
- Den Zitronengrasstängel aus der Kokosmilch entfernen. Die lauwarmer Kokosmilch zur Eicreme gießen und alles gut verrühren. Die Masse in die Dörmchen füllen und diese mit Klarsichtfolie verschließen. Die Dörmchen in einen Dämpfaufsatz oder auf ein Lochblech stellen.
- Die Flans auf dem zugedeckten Dämpfeinsatz in einer Pfanne oder im Steamer im 90 Grad heißen Dampf je nach Größe und Leitfähigkeit der Dörmchen etwa 40 Minuten garen, bis die Masse gestockt ist. Vor dem Stürzen mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Zum Servieren die Flans mit einem kleinen Messer sorgfältig dem Rand entlang lösen und auf Teller stürzen.