

# Spinatsuppe

30. 9. 99

- 8 dl Wasser
- 1-2 Schalotten, halbiert, in feinen Streifen
- 1 grosser grüner Chili/Peperoncino, in feinen Ringen, entkernt
- 1 Esslöffel frischer Ingwer, fein gerieben
- 1 Daun Salam-Blatt
- 1 Teelöffel Salz
- 1 kleine Süsskartoffel, in Würfeln
- 250 g kleine Spinatblätter oder Frühlingsspinat
- 2 dl Gemüsebouillon

Passt zu: allen indonesischen Gerichten.

alles in einer Pfanne aufkochen zugeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln

beides zugeben, ca. 5 Min. weiterköcheln. Das Daun Salam-Blatt enternen, Suppe servieren

# Chinesische Ravioli mit würziger Sauce

ergibt ca. 30 Stück

## Teig

- 150 g Mehl
- 1/3 Teelöffel Salz

in einer Schüssel mischen

## 1 dl Flüssigkeit:

- 1 frisches Ei und ca. 1/2 dl Wasser

beides beigegeben, zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen

## Füllung

- 100 g Stangensellerie
- 1 Frühlingszwiebel, mit dem Grün
- 50 g gekochte Crevetten
- 50 g Maiskörner aus der Dose, abgetropft

alles fein hacken, je 1 Esslöffel der Zutaten beiseite stellen, Rest in eine Schüssel geben

## 75 g gehacktes Schweinefleisch

- 1/2 Teelöffel Maizena
- 2 Prisen Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1/2 Teelöffel Sambal Oelek
- 1/2 Esslöffel milde (light) Sojasauc
- 1 Esslöffel dunkler Reiswein
- einige Chinakohlblätter

alles beigegeben, mischen in Bambuskörbchen verteilen

Formen: Teig halbieren, je in ca. 15 Stücke schneiden, mit feuchtem Tuch bedecken. Weiteres Vorgehen siehe Bilder 1-3, rechts.

Zubereiten: Pfanne ca. 1 cm hoch mit Wasser füllen, aufkochen. Körbchen hineinstellen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. dämpfen. Die Position der Körbe wechseln, jeder Korb sollte ca. 7 Min. direkt über dem Dampf stehen. Evtl. heisses Wasser nachgessen.

Hinweis: Statt Bambus- 2 Dämpfkörbchen verwenden, diese müssen jedoch nicht gewechselt werden.

## Sauce

- 2 Teelöffel Sambal Oelek
- 2 Teelöffel Senf
- 4 Esslöffel dunkle (dark) Sojasauc

alles verrühren, zu den Ravioli servieren

Info: Sambal Oelek S. 134, milde (light) und dunkle (dark) Sojasauc S. 130, dunkler Reiswein S. 128.

Ersatz: Sambal Oelek durch Sauce de Piments (S. 134), dunklen Reiswein durch Sherry ersetzen.

## Satay mit Erdnuss- und Gurkensauce

### Marinade

- |  |   |
|--|---|
| 2 Teelöffel Koriandersamen                                       | beides im heissen Wok oder in grosser Bratpfanne rösten, in einen Mörser geben  |
| 1 Teelöffel Kreuzkümmel  |   |
| 1 Teelöffel Kurkuma  |   |
| 1 Teelöffel Salz   |   |
| 1 Knoblauchzehe, fein gehackt                                    |   |
| 1 Teelöffel frischer Galgant, fein gehackt                       | alles dazugeben, fein zertossen   |
| 1 Esslöffel Zitronengras, fein gehackt                           | (Bild 1, rechts), in eine Schüssel geben  |
| ½ Dose Kokosmilch (ca. 200 ml)                                   |   |
| 1 Esslöffel Zucker   | beides darunterrühren   |
| 400 g Pouletrüsti, in ca. ½ cm breiten Streifen (Bild 2, rechts) | wellenförmig an kurze Holzspiesschen stecken (Bild 3, rechts), mit der Marinade bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren |

**Zubereiten:** Die Spiessli nochmals mit der Marinade bestreichen und in der heissen Grillpfanne beidseitig je ca. 1 ½ Min. grillieren. Mit Erdnuss- und Gurkensauce (siehe S. 22) servieren.

**Dazu passt:** Parfümreis S. 124.

**Passt zu:** allen thailändischen Gerichten.

### Tip

Werden die Satay als Hauptgericht serviert 1 ½fache Menge zubereiten.

## Erdnuss- und Gurkensauce zu Satay

### Erdnuss-Sauce (ca. 3 dl)

- |  |   |
|--|---|
| 1 Esslöffel Kokosmilch                     | in einer Pfanne warm werden lassen  |
| 1 Teelöffel rote Currypaste                | zugeben und mit dem Schwingbesen verrühren  |
| 3 Esslöffel Erdnusspaste                   | dazugiessen, aufkochen  |
| ½ Dose Kokosmilch (ca. 200 ml)             | würzen, zu den Satay servieren  |
| 1 Esslöffel Zucker                         |   |
| 2 Esslöffel Tamarindenkonzentrat           |   |
| <u>Gurken-Sauce</u> (ca. 3 dl)             |   |
| 2 Esslöffel Palmzucker                     |   |
| 1 Teelöffel Salz                           |   |
| 4 Esslöffel heller Reissessig              | alles in einer Pfanne aufkochen, rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, auskühlen |
| 4 Esslöffel Wasser                         |   |
| 1 Schalotte, fein gehackt                  |   |
| 1 Kleiner roter Chili, entkernt, in Würfel | alles beigegeben, mischen, zu den Satay servieren                                     |
| ½ Gurke, in feinen Scheibchen              |   |

**Info:** Kokosmilch S. 136, rote Currypaste S. 60/S. 134, Erdnusspaste S. 132, Tamarindenkonzentrat S. 132, Palmzucker S. 136, heller Reissessig S. 128.

**Ersatz:** Erdnusspaste durch Erdnussbutter, Tamarindenkonzentrat durch Saft einer Limette, Palmzucker durch Rohrzucker, hellen Reissessig durch verdünnten Weissweinessig ersetzen.

**Gewusst wie:** Chili entkernen S. 150.

**Info:** Kurkuma S. 138, Galgant S. 138, Zitronengras S. 138, Kokosmilch S. 136.  
**Ersatz:** Galgant durch Ingwer, frisches Zitronengras durch getrocknetes ersetzen.  
**Gewusst wie:** Rösten S. 39.

# Riesencrevetten mit würziger Sauce

## Sauce

- 1 Prise Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- ¼ Teelöffel Sambal Oelek
- 1 Teelöffel mittelscharfer Senf
- 5 Esslöffel Ketchup
- 1½ Teelöffel milde (light) Sojasauce
- 1½ Teelöffel heller Reissessig
- wenig frischer Ingwer, fein gerieben

alles in einer Schüssel gut verrühren, anrichten

## Spinat

ca. 400 g Blattspinat, troffrass

in einer grossen Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen

- 2 Prisen Salz
- Pfeffer aus der Mühle

würzen, bis zum Servieren warm stellen

## Crevetten

8–12 ungeschälte Riesencrevetten

bis auf das Schwanzstück schälen, evtl. Darm entfernen, kalt abspülen, mit Haushaltpapier trockentupfen

- 2 Prisen Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel dunkler Reiswein
- 2 Eier
- 5 Esslöffel Mehl

alles in einem tiefen Teller verklopfen in einen Teller geben

Öl zum Fritieren (ca. 2 cm hoch) Crevetten portionenweise durch die Eimasse ziehen, im Mehl wenden und im ca. 160 Grad heissen Öl ca. 4 Min. knusprig backen, auf Haushaltpapier abtropfen, sofort mit der Sauce servieren

einige Rübelsterne

zum Garnieren

Dazu passt: Silbernadeln mit roten Fäden S. 40, Basmatireis S. 124.

**Info:** Sambal Oelek S. 134, milde (light) Sojasauce S. 130, heller Reissessig S. 128, Ingwer S. 138, dunkler Reiswein S. 128.

**Ersatz:** Sambal Oelek durch Sauce de Piments (S. 134), hellen Reissessig durch verdünnten Weissweinessig, dunklen Reiswein durch Sherry ersetzen.

**Gewusst wie:** Riesencrevetten schälen S. 147, Fritieren S. 49

# Silbernadeln mit roten Fäden (Beilage)

## Sauce

- ½ Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Austernsauce
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- ½ Teelöffel Sesamöl

alles in einer Schüssel verrühren, beiseite stellen

## Gemüse

1 Esslöffel Öl

im Wok oder in grosser Bratpfanne heiss werden lassen

½ Teelöffel Szechuan-Pfeffer

rösten

1 Rübeli, in feinen Streifen

begeben, kurz rührbraten

1 grosser roter Chili/Peperoncino, entkern, in feinen Streifen

1 cm frischer Ingwer, in feinen Streifen

1 kleine Frühlingszwiebel, mit dem Grün, in feinen Ringen

alles begeben, ca. 2 Min. weiter rührbraten

250 g Sojasprossen

mit der Sauce zugeben

1 Teelöffel Maizena mit 1 Esslöffel Wasser angerührt

unter Rühren begeben, ca. 1 Min. köcheln

## Tipp

Wird das Gemüse mit einer süss-sauren Sauce (siehe S. 46/5, 134) gemischt, kann es als Salat serviert werden.

**Passt zu:** Riesencrevetten mit würziger Sauce S. 34, Scharf gewürztem Poulet S. 42, Gebratenem Reis mit Bambus S. 44.

**Info:** Austernsauce S. 128, Sesamöl S. 128, Szechuan-Pfeffer S. 138, Ingwer S. 138.

**Ersatz:** Rübeli durch Paperoni, Sojasprossen durch Kartoffeln, in Stäbchen, ersetzen. Rübeli schneiden S. 48, Chili entkernen S. 150, Frühlingszwiebeln schneiden S. 38, Rührbraten S. 146.

# Ananas in Kokoraspel

## Teig

- 50 g Reismehl
- 3 Esslöffel Kokoraspel
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Prisen Salz

alles in einer Schüssel mischen

## 1 dl Kokosmilch

- 25 g Butter oder Margarine, flüssig,  
leicht abgekühlt

beides dazugießen, zu einem glatten Teig  
rühren (Joghurt-Konsistenz), nach Bedarf  
mit etwas Kokosmilch verdünnen

## 1 Ananas (ca. 1 kg)

Krone, Stielansatz und Schale wegschneiden,  
längs halbieren, in ca. 1 cm dicke Scheiben  
schneiden, mit kleinem runden Förmchen  
Strunk ausstechen

## Öl zum Fritieren

Ananasscheiben mit Haushaltpapier  
trockentupfen, portionenweise im Teig  
wenden und im ca. 160 Grad heißen Öl  
ca. 3 Min. goldgelb backen, auf Haushalt-  
papier abtropfen

- 1 Esslöffel flüssiger Honig
- 1 Esslöffel warmes Wasser

verrühren, über die fritierten Ananas  
träufeln, sofort servieren

Dazu passt: Grapefruitsorbet.

Info: Kokosmilch S. 136

Ersatz: Ananas durch Bananen, Reismehl durch Mehl ersetzen.

Gewusst wie: Fritieren S. 49.