

Kochclub Smörebröt  
vom 26. April 2001

**Hackfleischplätzchen mit Mais**

*TOD MAN KHAO POD*

\*\*\*

**Crevettensuppe**

*TOM JAM GUNG*

\*\*\*

**Rindfleisch mit grünem Pfeffer**

*PAD NUA PRIKE THAI OAN*

**Thai-Chicken Curry**

*GAENG KIOWAN GAI*

**Gemischtes Gemüse**

*PAD PAAK RUAMMIT*

\*\*\*

**Mango-Crème**

# Hackfleischplätzchen mit Mais

## Zutaten (4 Personen):

- ✓ 100 gr Hackfleisch gemischt
- ✓ ½ TL Pfeffer gemahlen
- ✓ 1 TL Knoblauch gehackt
- ✓ 1 Dose Maiskörner (ca. 300 – 350 gr)
- ✓ 1 TL Salz
- ✓ 1 Eigelb
- ✓ 1 TL Zucker
- ✓ 2 EL Mehl
- ✓ ½ Lt. Erdnussöl
- ✓ Paniermehl
- ✓ Sweet & Sour-Sauce

## Zubereitung

Mais abtropfen und mit Küchentuch abtupfen bis er richtig trocken ist.

Hackfleisch mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Eigelb, Zucker, Maiskörnern und Mehl gut vermischen

Mit Esslöffel von Hackteigmasse etwas abstechen und zu ca. 4 cm grossen Plätzchen formen.  
Plätzchen in Paniermehl wenden und leicht anklopfen.

Erdnussöl in Topf bis ca. 170 Grad erhitzen, Hackfleischplätzchen darin ca. 3 Min ausbacken, anschl. auf Küchentuch gut abfetten lassen.

Hackfleischplätzchen servieren mit Sweet & Sour-Sauce

# Crevettensuppe

## Zutaten (4 Personen):

- ✓ 200 gr rohe, gesäuberte Crevetten
- ✓ 150 gr Champignons geviertelt
- ✓ 1 Zitronengras, in Stengel geschnitten
- ✓ 20 gr Koriander gehackt
- ✓ 4 Galangawurzelscheiben
- ✓ 1 EL Shrimps-Chili Paste
- ✓ 3 EL Fischsauce
- ✓ 3 EL Zitronensaft
- ✓ ½ TL Chilipulver
- ✓ ¾ Lt. Wasser
- ✓ 4 Kaffirlimonenblätter

## Zubereitung

Wasser aufkochen und Zitronengras, Kaffirlimonenblätter und Crevetten dazugeben.  
3 Minuten weiterkochen lassen.

Champignons, Galangawurzel und Fischsauce dazugeben und weitere 3 Min. kochen lassen

Anschl. vom Herd nehmen, Zitronensaft, Chilipulver, Shrimps-Chili Paste und Koriander beifügen

# Rindfleisch mit grünem Pfeffer

## Zutaten (4 Personen):

- ✓ 500 gr Rindshuft in Scheiben geschnitten
- ✓ 20 gr eingelegter grüner Pfeffer (in Mörser zerdrückt)
- ✓ 30 – 40 gr rote Curry-Paste (je nach gewünschter Schärfe)
- ✓ 1 Stk. roter Peperoncini
- ✓ ½ TL Pfeffer gemahlen
- ✓ 3 EL Fischsauce
- ✓ 5 Stk. Thai-Auberginen
- ✓ 2 EL Sojasauce
- ✓ 1 EL Zucker
- ✓ 5 EL Oel
- ✓ 4 Stk. Kaffirlimonenblätter in feine Streifen geschnitten
- ✓ ½ dl. Wasser

## Zubereitung

Oel in Pfanne oder Wok erhitzen, rote Currypaste bei mittlerer Hitze anbraten

Rindfleisch, grüner Pfeffer, Auberginen, Fischsauce, Sojasauce, Wasser und Zucker begeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Min. dünsten lassen bis Fleisch zart ist.

Am Schluss Gericht mit Peperoncini und Kaffirlimonenblättern bestreuen.

## Thai-Chicken-Curry

### Zutaten (4 Personen):

- ✓ 700 gr Pouletbrust geschnetzelt
- ✓ 30 – 40 gr grüne Curry-Paste (je nach gewünschter Schärfe)
- ✓ ½ TL Curry Madras
- ✓ 20 gr frischer Koriander, fein gehackt
- ✓ 2 Stk. roter Peperoncini
- ✓ 2 Stängel Zitronengras, fein geschnitten
- ✓ 5 Kaffirlimonenblätter, in feine Streifen geschnitten
- ✓ 6 dl Kokosmilch
- ✓ 1 Zwiebel gehackt
- ✓ 1 Zitrone
- ✓ Salz

## Zubereitung

Oel in Pfanne erhitzen, Koriander, Limonenblätter, Zitronengras und Zwiebel fein andünsten

Nach ca. 1 Min. Curry-Paste, Curry Madras und TL Salz dazugeben. Anschl. 1 Lt. Wasser dazugeben, aufkochen und auf kleiner Flamme auf ca. die Hälfte einkochen lassen.

Pouletbrust gut anbraten.

Kokosmilch dazugeben, gut umrühren und aufkochen. Zitronensaft und Pouletbrust dazugeben. Auf kleiner Flamme ca. 10 – 15 Min. köcheln lassen.

## Gemischtes Gemüse

## Zutaten (4 Personen):

- ✓ 80 gr Broccoli
- ✓ 50 gr Chinakohl
- ✓ 80 gr Babymais
- ✓ 80 gr Karotten
- ✓ 80 gr Sojasprossen
- ✓ 50 gr Judasohren
- ✓ 3 EL Erdnussöl
- ✓ 3 EL Sojasauce
- ✓ 3 EL Austersauce
- ✓ 1 EL Knoblauch gehackt
- ✓ ½ dl Wasser

## Zubereitung

Broccoli-Stiele in dünne Streifen schneiden, Babymais in schräge Stücke schneiden, Karotten in dünne Scheiben schneiden.

Oel in grosser Pfanne erhitzen, Knoblauch leicht andünsten. Gemüse (ausser Sojasprossen) und Wasser begeben und mitdünsten.

Sojasauce und Austersauce dazugeben, gut mischen, zum Schluss Sojasprossen begeben und kurz weiterdünsten bis alles gegart aber noch knackig ist.

## Mango-Crème

### Zutaten (4 Personen):

- ✓ 3 Gelatineblätter
- ✓ 3 Mangos (auch Kaktusfeigen, Papaya oder Kaki möglich)
- ✓ 140 gr Rahmdessert (z.B. M-Dessert)
- ✓ 120 gr Rahmquark
- ✓ 2 EL Zucker
- ✓ 3/4 dl Halbrahm

## Zubereitung

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Früchte in Stücke schneiden und pürieren.

2 EL Dessert beiseite stellen (für Verzierung). Restliches Dessert, Quark, Zucker und Fruchtpüree gut vermischen.

Gelatine in Pfännchen auf sehr kleiner Hitze schmelzen lassen und unter Masse rühren.

Rahm steifschlagen und darunterziehen, eine Stunde kühlstellen.

Auf Teller anrichten, mit restlichem Rahm-Dessert eine Tropfen Dessert daraufgeben und mit Holzspiesschen Schweif anbringen.

## "En guete"