

# **Smørebrot Kochsession**

## **22. März 2012**



**Thailand ist zu Gast**



**Tom Kha Gai**

*Poulet-Kokosnussuppe*

\*\*\*\*\*

**Tangy Chicken Salad**

\*\*\*\*\*

**Baked fish in Banana Leaves**

*Gebackener Fisch in Bananenblätter*

**Rotes Entencurry**

\*\*\*\*\*

**Ananasparfait mit exotischen Früchten**

\*\*\*\*\*

Hauptgang für 6 Personen, Rest für 8 Personen

## Tom Kha Gai

|              |                                                                      |
|--------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1 Lt         | Kokosnussmilch                                                       |
| 1 Lt         | Fleischfond                                                          |
| 1            | Galgantwurzel                                                        |
| 4            | Stengel Zitronengras                                                 |
| 8            | Kaffir-Limonenblätter                                                |
| 300 – 400 gr | Pouletbrust                                                          |
| 2            | Schalotten                                                           |
|              | Fischsauce (4 EL), Limettensaft (4 EL), Zucker (1 EL), evtl. Chiliöl |
|              | Koriander, Frühlingszwiebel                                          |

Kokosnussmilch und Fond aufkochen  
Galgantwurzel klopfen (damit Aroma freikommt)  
Zitronengras in grobe Stücke schneiden  
Limonenblätter zerdrücken  
Alles dazugeben und ca. 1 Std köcheln, anschl. Durchsieben  
Poulet u Schalotten klein schneiden u zum Sud geben, aufkochen  
Mit Fischsauce, Limettensaft u Zucker abschmecken  
Vor Servieren mit geschnittenem Koriander u Frühlingszwiebel garnieren

## Tangy Chicken Salad

|           |                                                     |
|-----------|-----------------------------------------------------|
| 6         | Pouletbrust                                         |
| 3         | Knoblauchzehen                                      |
| 3 EL      | Sojasauce                                           |
| 3 EL      | Olivenöl                                            |
| 1,8 dl    | Kokosnussmilch                                      |
| 3 EL      | Fischsauce                                          |
| 1         | Limette                                             |
| 3 EL      | Palmzucker                                          |
| 180 gr    | Wasser-Kastanien, geschnitten                       |
| 75 gr     | Cashew-Nüsse, geröstet                              |
| 6         | Schalotten, fein gehackt                            |
| 6         | Kaffirlimonenblätter                                |
| 1 Stengel | Zitronengras                                        |
| 1,5 EL    | Galagantwurzel, fein gehackt                        |
| 1         | grosse rote Chili                                   |
| 2 Stk     | Frühlingszwiebel, sehr fein geschnitten             |
| 15        | Minzblätter                                         |
| 1         | Lattichsalat                                        |
| 2         | kleine rote Chilis, je nach Bedarf, evtl. Koriander |

Poulet in Marinade aus Knoblauch, Sojasauce u Öl einlegen (ca. 1 Std)  
Poulet gut durchbraten, beiseite stellen  
In kleiner Pfanne Kokosnussmilch, Fischsauce, Limettensaft u Palmzucker erhitzen  
bis sich der Zucker aufgelöst hat – kalt stellen  
Poulet in schmale Streifen schneiden und mischen mit allen Zutaten inkl. Minzblätter.  
Kokosnussmilch-Sauce über den Salat mischen – leicht durchziehen lassen  
Salat auf Salatblätter anrichten und mit Koriander und Chilis garnieren

### **Baked fish in Banana Leaves**

|        |                                                              |
|--------|--------------------------------------------------------------|
| 4 dl   | Kokosnussmilch                                               |
| 3 EL   | rote Currypaste                                              |
| 5 EL   | Fischsauce                                                   |
| 3 EL   | Zucker                                                       |
| 6      | Kaffirlimonenblätter                                         |
| 6      | x 175 gr Fish Filet (z.B. Red Snapper)                       |
| 250 gr | Mischgemüse (Rüebli, Lauch, Sellerie, Frühlingszwiebel etc.) |
| 6      | Bananenblätter                                               |

Kokosnussmilch, Currypaste, Fischsauce, Zucker u Limonenblätter mischen  
Fisch in dieser Marinade ca. 15 – 30 Min belassen  
Gemüse in feine Julienne schneiden  
Ofen auf 200 Grad vorheizen  
Etwas Julienne auf jedes Bananenblatt legen, Fisch darauflegen und mit etwas Marinade beträufeln  
Bananenblatt mit Zahnstocher schliessen  
20 bis 25 Min backen

### **Rotes Entencurry**

|            |                                    |
|------------|------------------------------------|
| Ca. 900 gr | Entenbrust                         |
| 6 Stk      | Cherrytomaten                      |
| 3 Stk      | Kaffirlimonenblätter, zerkleinert  |
| 75 gr      | Thai-Basilikum                     |
| 150 gr     | Ananas, in Würfel geschnitten      |
| 75 gr      | Thai-Auberginen                    |
| 12 Stk     | Lychis                             |
| 3 EL       | Oel                                |
| 50 - 60 gr | Rote Curry-Paste (je nach Schärfe) |
| 6 dl       | Kokosnussmilch                     |
| 3 EL       | Fischsauce                         |
| 3 EL       | Palmzucker                         |
| 1,5 TL     | Salz                               |

Speckseite der Entenbrust gut anbraten, anschl. In feine Streifen schneiden  
Kokosnussmilch mit Currypaste aufkochen, Fischsauce, Zucker, Salz dazugeben  
Ca. 10 bis 20 Min köcheln  
Entenfleisch, Ananas, Thai Auberginen, Lychis, Limonenblätter, Tomaten dazugeben  
und max. 5 Min bei mittlerer Hitze sieden lassen  
Basilikumblätter unterrühren

## Ananasparfait

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 1 Dose   | ungezuckerte Ananas ca. 360 gr |
| 1 EL     | Zitronensaft                   |
| 2 – 3 EL | weisser Rum                    |
| 4        | Eigelb                         |
| 50 gr    | Zucker                         |
| 2,5 dl   | Rahm                           |

Ananas in kleine Stücke schneiden

Mitsamt Flüssigkeit aus der Dose pürieren, passieren

Zitronensaft beifügen und zur Hälfte einkochen

Mit Rum parfümieren und kalt stellen

Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen

Eigelb, Zucker u 2 EL heisses Wasser zu dicklichen, weissen Creme aufschlagen

Rahm steif schlagen

Ananasflüssigkeit unter Eicreme rühren, dann sorgfältig Rahm unterziehen

Creme in vorbereitete Form füllen und mind. 3 Std gefrieren lassen