

Thai Abend

Kürbiscremesuppe asiatisch

Phat Thai Kung Sot (Crevetten)

Red Curry mit Rindfleisch

Green Curry mit Poulet

Lebkuchen mit Mövenpick Greyerzer
Doppelrahm & Meringue Glace
und Schlagobers

Thomas Portmann

05.11.2013

Kürbiscremesuppe asiatisch

Zutaten für 4-5 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten

550g Butternut Kürbis
1 Zwiebel
2 walnussgrosse Ingwer
2 TL rote Currypaste
400ml Gemüse Bouillon
Kürbiskerne
Kürbiskernöl
400ml (1 Dose) Kokosmilch



Gewürze

2 TL rote Currypaste
Salz
Erdnussöl
Wenige Korianderblätter (Zierde)

Vorbereitung

Kürbis entkernen, Fruchtfleisch würfeln, Zwiebeln klein hacken.
1 Stk. Ingwer längs in Scheiben schneiden, 1 Stk. Ingwer klein würfeln.
Kokosdose öffnen und 2 EL vom festen Rahm abnehmen und in einer Tasse beiseite stellen. Gemüsebouillon mit kochendem Wasser bereitstellen.

Zubereitung

1. Zwiebeln, Ingwerwürfel und Currypaste ca. 3 Min sanft schmoren
2. Kürbiswürfel dazugeben und weitere 3 Min. mitdünsten
3. Kokosmilch und Gemüsebouillon begeben, leicht salzen
4. Ca. 20 Min weich kochen lassen, danach pürieren.
5. Erdnussöl in Bratpfanne erhitzen
6. Ingwerscheiben 1 Min und 1 Min später Kürbiskerne anbraten
7. Suppe in Teller füllen und mit Kürbiskernen, Ingwerscheiben und Kokosrahm garnieren
8. Korianderblättchen als Zierde

Phat Thai Kung Sot

Zutaten für 6-8 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

600g Reismudeln
6 Handvoll Sojasprossen
6 Bund Frühlingszwiebeln
6 Eier
1 Knoblauchkopf
300g spanische Erdnüsse
800g Rohe Crevetten
8 -10 Limetten

Gewürze

6 EL Fischsauce
12 EL Sojasauce
6 EL Austernsauce
6 EL Tamaridensaft
1-2 EL Chili (je nach Schärfe)
6 EL Palmzucker oder weisser Zucker
Erdnussöl



Vorbereitung

Heisses Wasser kochen, vom Herd nehmen und Reismudeln ca. 8 Min einlegen.
Müssen noch Bissfest sein.
Heisses Wasser abschütten und mit kalten Wasser gut spülen
Frühlingszwiebeln längs schneiden, ca. 5cm lang. Das Grüne beiseite stellen.
Weisser Teil von den Frühlingszwiebeln und der Knoblauch fein hacken.
Erdnüsse vorbereiten und mit dem Mörser zerkleinern.

Zubereitung

1. Erdnussöl erhitzen, Knoblauch und Frühlingszwiebelkopf begeben.
2. Crevetten begeben, ca. 3 Min. anbraten.
3. Crevetten rausnehmen, beiseite stellen.
4. Erdnussöl erhitzen und Eier in der Pfanne aufschlagen und sofort verrühren.
5. Reismudeln begeben. Fischsauce, Austernsauce, Sojasauce und Palmzucker begeben.
6. Crevetten, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln begeben. 5-10 Min weiterkochen.
7. Erdnüsse und Chili begeben und heiss servieren.
8. Limetten vierteln und mit dem Teller servieren, über das Phat Thai träufeln.

Thai Red Curry mit Rindfleisch

Zutaten für 6-8 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

800g Rindfleisch
3 Rote Peperoni
3 Chilischoten
4 Bund Frühlingszwiebeln
2 Handvoll Bambussprossen
500g Thailändisches Gemüse
1200ml (3 Dosen) Kokosmilch
10 Thai Basilikum Blätter
4 EL Palmzucker oder weisser Zucker
Jasminreis



Gewürze

4 EL Rote Curry Paste
3 EL Fischsauce
3 EL Sojasauce
Erdnussöl

Vorbereitung

Jasminreis ca. 3-4 Mal waschen. Im Reiskocher garen.
Rote Peperoni und Frühlingszwiebeln in feinen Streifen schneiden, ca. 5cm.
Thai Gemüse in mundgerechte Stücke zerschneiden.
Rindfleisch in ca. 3cm grosse Stücke schneiden.

Zubereitung

1. Erdnussöl erhitzen, Rindfleischstücke begeben, kurz erhitzen und beiseite legen.
2. Kokosmilch und rote Currypaste zusammen aufkochen, Zucker begeben.
3. Thaigemüse, Peperoni und Frühlingszwiebeln beifügen und ca. 8-10 Min kochen lassen.
4. Fischsauce und Sojasauce dazugeben
5. Rindfleischstückchen dazugeben und ca. 3 Min weiterköcheln
6. Am Schluss Thaibasilikum begeben
7. Anrichten

Thai Green Curry mit Poulet

Zutaten für 6-8 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

800g Poulet Brust
3 Zucchini
3 Brokkoli Rosen
3 Chilischoten grün
5 Kaffir-Limettenblätter
5 Stängel Zitronengras
Ingwer
500g Thai Auberginen
1200ml (3 Dosen) Kokosmilch
10 Thai Basilikum Blätter
4 EL Palmzucker oder weisser Zucker
Jasminreis



Gewürze

4 EL Grüne Curry Paste
3 EL Fischsauce
3 EL Sojasauce
Erdnussöl

Vorbereitung

Jasminreis ca. 3-4 Mal waschen. Im Reiskocher garen.
Zucchini scheideln und Brokkoli verkleinern.
Thai Auberginen achteln. Zitronengras Stängel dritteln
Poulet Brust in ca. 3cm grosse Stücke schneiden.

Zubereitung

1. Erdnussöl erhitzen, Pouletfleischstücke begeben, kurz erhitzen und beiseite legen.
2. Kokosmilch und grüne Currypaste zusammen aufkochen, Zucker begeben.
3. Thai Auberginen, Brokkoli, Zucchini, Kaffir, Zitronengras und Chilischoten beifügen und ca. 8-10 Min kochen lassen.
4. Fischsauce und Sojasauce dazugeben
5. Pouletfleischstücke dazugeben und ca. 3 Min weiterköcheln
6. Am Schluss Thaibasilikum begeben
7. Anrichten

Lebkuchen mit Mövenpick Greyerzer Doppelrahm & Meringue Glace und Schlagobers

Zutaten für 14 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zutaten

Lebkuchen
Mövenpick Greyerzer Doppelrahm & Meringue
Glace
Vollrahm



Zubereitung

Vollrahm schlagen. Lebkuchen in schöne Stücke schneiden, Mövenpick Greyerzer Doppelrahm & Meringue Glace und Schlagrahm auf Wunsch dazugeben.

Zusatz

Kaffee
Kaffeerahm
Zucker