



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 07.06.2018 – Tisch 4

Vietnamesischer Mangosalat

Pho Bo mit Micro Greens

Bananenpudding mit Kokos und Sago-Perlen

Pho Bo mit Micro Greens

Für 4 Personen

2	l	Fleischbouillon
1	EL	Fischsauce
1	EL	Sojasauce
1		Zimtstange
1		Sternanis
1	Stängel	Zitronengras, längs halbiert
1		Roter Peperoncino entkernt, in Ringen
30	g	Ingwer, fein gerieben
4		Frische Eier
200	g	Reisnudeln
200	g	Mungbohnsensprossen
1		Bundzwiebel mit dem Grün, in feinen Ringen
300	g	Rindshuft, in feinen Tranchen
30	g	Micro Greens
1		Limette, heiss abgespült, trocken getupft, in Schnitzen
1	Bund	Koriander, Blätter abgezupft
1	Bund	Thai Basilikum

Bouillon:

Bouillon mit allen Zutaten bis und mit Ingwer in einer Pfanne aufkochen.

Wachsei

Eier im siedenden Wasser ca. 7 Min. wachweich kochen, in kaltem Wasser abschrecken.

Suppe

Nudeln, Sprossen und Bundzwiebeln in die Bouillon geben, ca. 8 Min. köcheln. Fleisch begeben, sofort in Suppenschalen anrichten

Garnieren

Eier schälen, halbieren, in die Suppe geben. Micro Greens darauf verteilen. Limette, Basilikum und Koriander dazu servieren.

