



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Thailändisches Menü

Thailändisches Poulet im Glas
Kokossuppe mit Hühnerfleisch
Thailändischer Glasnudelsalat
Chili-Garnelen mit gebratenen Schlangenbohnen
Satay mit Gurkensauce
Gebratene Dorade mit Chilisauce
Rindfleischcurry
Pad Pak Ruam Mit (pfannengerührtes Gemüse)
Jasminreis
Fruchtsalat à la Bangkok

Satay mit Gurkensauce

Für 4 Personen

2	TL	Koriandersamen
1	TL	Kreuzkümmel
1	TL	Kurkuma
1	TL	Salz
1	Zehe	Knoblauch, fein gehackt
1	TL	Galgant frisch, fein gehackt
1	EL	Zitronengras, fein gehackt
200	ML	Kokosmilch
1	EL	Zucker
400	g	Pouletbrust
2	TL	Palmzucker
1	TL	Salz
4	EL	Reisessig hell
4	EL	Wasser
1	Stk	Schalotte, fein gehackt
1	Stk	Chilli rot, klein, in Würfeli
0.5	Stk	Gurke feine Scheibchen

Marinade

Koriandersamen und Kreuzkümmel im heissen Wok oder einer grossen Bratpfanne rösten und dann in einen Mörser geben. Kurkuma, Salz, Knoblauch, Galgant und Zitronengras zugeben. Alles fein zerstoßen, in eine Schüssel geben und Kokosmilch und Zucker darunterühren.

Spiesschen

Pouletbrust der Länge nach in ca. ½ cm breite Streifen schneiden. Wellenförmig an kurze Holzspiesschen stecken, mit der Marinade bestreichen und ca. 30 Min. im Kühlschrank marinieren.

Die Spiessli nochmals mit der Marinade bestreichen und in der heissen Grillpfanne beidseitig je ca. 1 ½ Minuten grillieren.

Gurkensauce

Palmzucker, Salz, Reissessig und Wasser zusammen in einer Pfanne aufkochen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auskühlen lassen.

Schalotte, Chili und Gurkenscheibchen begeben, mischen. Zu den Satay servieren.