



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 16.08.2018 – Tisch 2

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

Thailändischer Glasnudelsalat

Für 4 Personen

1	Stk	Ingwer frisch 2 cm
4	EL	Öl
150	g	Glasnudeln
1	TL	Sambal Oelek
4	EL	Sojasauce
1	Bund	Koriandergrün
2	Stk	Tomaten
		Salz
2	Stk	Knoblauchzehen
6	Stk	Kaffir Limettenblätter
500	g	Hackfleisch gemischt
1	TL	Tomatenmark
3	EL	Fischsauce
1	Stk	Minisalatgurke (klein)
1	Stk	Limette, Saft
		Pfeffer

Die Glasnudeln für 1-2 Min. in kochend heißes Wasser geben, in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und klein schneiden (das geht gut mit der Schere).

Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

Limettenblätter waschen und in sehr feine Streifen schneiden, dabei die harten Blattrippen entfernen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin das Hackfleisch bei mittlerer Hitze mit Knoblauch, Ingwer und Limettenblättern anbraten. Sambal Oelek und Tomatenmark unterrühren und das Fleisch krümelig braten. 2 EL Sojasauce, 1 EL Fischsauce und 5 EL Wasser unterrühren, 1-2 Min. weiterbraten, dann vom Herd nehmen.

Koriander waschen, trockenschütteln, Blätter und Stängel fein hacken. Die Gurke waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und achteln, dabei die Stielansätze entfernen. Nudeln, Gurke, Koriander und lauwarm abgekühltes Hackfleisch mischen. Übrige Soja- und Fischsauce mit Limettensaft mischen und unterrühren. Den Salat bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit den Tomatenachteln garniert servieren.