



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

Apéro: Thailändisches Poulet im Glas

Für 12 Gläser (Amuse Bouche Portionen)

550	g	Pouletbrust
		Öl zum Fleisch anbraten
10	Stk	Limettenblätter
1-2	Stk	Chilischote, rot
3	EL	Fischsauce
1	Stk	Limetten
		Pfeffer
		Salz

Pouletfleisch:

Das Pouletfleisch mit einem scharfen Messer klein hacken und in einer Bratpfanne im Öl auf hoher Stufe kurz anbraten. Die in dünne Streichchen geschnittenen Chili und Limettenblätter dazugeben (einige Limettenblätter- und Chilistreifen zum Dekorieren beiseite legen) und kurz mitbraten. Wenn das Fleisch gar ist, 2 Esslöffel Limettensaft und die Fischsauce zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die fertige Fleischmasse wird ca. 350 - 400g schwer sein.

2	Stk	Avocado
2	Stk	Eigelb
2	EL	Essig
		Salz, Pfeffer
6	EL	Ednussöl

Avocadomayonnaise:

Das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken. Die Eigelb mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig gut verrühren. Vorsichtig und nach und nach das Öl hinzugeben und mit einem Schwingbesen gut verrühren, bis eine sämige Masse entsteht.
Das zerdrückte Avocadofleisch darunter ziehen.

Anrichten:

Je ca. 30 g Fleisch in kleine Gläser abfüllen und einen gut gefüllten Kaffeelöffel Avocadomayonnaise darüber geben. Mit den beiseite gestellten Chili- und Limettenblätterstreifchen dekorieren.