



Thailändisches Menu

Lab Gai Pouletbrustsalat

Zutaten

400 g	Pouletbrust	1 EL	Limettensaft
1	gelbe Peperon	1	rote Peperoni
4	Tomaten	1 grosse	Stange Sellerie
$\frac{3}{4}$	Gurke	3	Zwiebeln
6	Frühlingszwiebeln	4	Knoblauchzehen
2 grosse	rote Chilis (frisch)	2 grosse	gelbe Chilis
2 EL	Sesamsamen	1 $\frac{1}{2}$ EL	Chilipaste
2 TL	Chiliflocken, gerästet, getrocknet	3 EL	Nampla
3 EL	Limettensaft	1 EL	Zucker
6	rote Peperoni		

Zubereitung

1. Das Pouletfleisch fein hacken und ohne Fett leicht anbraten. Mit Limettensaft beträufeln.
2. Das Gemüse in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Alles gut miteinander vermischen.
3. Sesamsamen, Chilipaste und getrockneten Chili dazugeben
4. Für die Sauce Nampla, Limettensaft und Zucker mischen, erwärmen, damit sich der Zucker auflöst. Abkühlen lassen.
5. Über die Zutaten geben und gut mischen.
6. Den Salat in die ausgehöhlten Peperoni füllen. Mit den Pfefferminzblättern garnieren.

Masaman Gai Maharaja

Zutaten

1 kg	Pouletbrust	500 g	Kartoffeln
4	frische Chilis	2 Bündel	Thaibasilikum
6	Kaffirlimettenblätter	3	Zitronengrassstengel
400 ml	Kokosmilch	3 EL	Limettensaft
4 EL	frische Erdnüsse	1 $\frac{1}{2}$ EL	Masaman-Currypaste
	Nampla		Palmzucker
	Öl		

Zubereitung ca. 30 Min.

1. Pouletbrust in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Kartoffeln schälen und in mundgerechten Stücke schneiden.
3. Chilis und Frühlingszwiebeln klein schneiden.
4. Erdnüsse im Mörser zerdrücken
5. Kaffirlimettenblätter haardünne Schreifeen schneiden.
6. Zitronengras in 2 cm Stücke schneiden
7. Ingwer schälen und klein schneiden
8. Thaibasilikum waschen und die Blätter abzupfen.
9. Öl in einem Wok erhitzen. Masamancurrypaste dazu geben und kurz anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen. Das Fleisch und alle anderen Zutaten ohne Thaibasilikum dazugeben. Hitze reduzieren, solange kochen bis das Fleisch und die Kartoffeln gar sind.
10. Mit Thaibasilikum garnieren.



Khauphat Saparod Gung (Riesencrevetten mit Reis und Ananas)

Zutaten

1 kg	Riesencrevetten
1	Ananas
½	Gurke
½	Peperoni
2	Schalotten
3	Knoblauchzehen
1 EL	Korianderwurzeln
1	Ei
1 EL	Palmzucker
6 Tassen	gekochter Reis
	Pfeffer aus der Mühle
	Öl
	Mehl
	Nampla

Zubereitung

1. Die Crevetten schälen, den Darm entfernen und mit Nampla marinieren.
2. Die Ananas der Länge nach halbieren, den Stunk entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Klein schneiden.
3. Gurke schälen und in kleine Stücke schneiden.
4. Peperoni in kleine Stücke schneiden.
5. Schalotten schälen und in Halbringe schneiden
6. Die Korianderwurzeln im Mörser zerstossen.
7. Den Knoblauch in Öl goldbraun anbraten. Korianderwurzel und das Gemüse dazugeben und noch mal kurz anbraten. Das Ei dazugeben und gut rühren. Das Fruchtfleisch der Ananas dazu geben und mit Nampla, Pfeffer und Palmzucker würzen.
8. Den gekochten Reis dazu geben und nochmals mit Nampla oder Pfeffer abschmecken.
9. Die Crevetten mit Mehl bestäuben und in Pflanzenfett goldbraun braten.
10. Die ausgehöhlten Ananashälften im Ofen vorwärmen, der Reis hineinfüllen und die Crevetten darauf geben. Dazu Panängcurry servieren.