

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 8 EL CHAPO OF PATTAYA



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

16 Spring Roll Blätter* Ø 15cm · 1 Handvoll Eisbergsalat · 1 Tomate · 200g Gurke · 1 Frühlingszwiebel · 1 Limette · frischen Koriander · 4 Streifen Mango · 60g Kimchi* · 8 Blätter Thaibasilikum · je 1 TL rote & grüne Currypaste · 10g Galangal* · 1/4 vom Zitronengras-halm · 10g frischen Ingwer · 1 rote Zwiebeln · 1 Knoblauchzehe · 1 rote Chili · 100ml Kokosmilch · 100ml Tomatenpüree · Rapsöl · Tempuramehl · 50g Pankomehl* · 1 Ei · Salz · Pfeffer

WWW.NOOCH.CH

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 8 EL CHAPO OF PATTAYA

VORBEREITUNG CRUNCHY CHICKEN

Pouletbrust waschen, trocken tupfen, etwas flach klopfen & in Ei wenden.

Nacheinander im Tempura- & Pankoteig* wenden. Für ca. 5-6 Min. knusprig frittieren & in Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG

INGWER-LEMONGRASS-CHILI SAUCE

1 rote Zwiebel, Knoblauch & Ingwer schälen. Alles mit Zitronengras, 1/2 Chili & Galangal* grob hacken & in etwas Rapsöl andünsten. Beide Currypasten dazu & kurz mitdünsten.

Die Sauce mit Kokosmilch & Tomatenpüree auffüllen, ca. 10 min. ziehen lassen & abschmecken.

ZUBEREITUNG TOMATEN-GURKEN RELISH

Tomaten, Gurken & 1 Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Den Koriander in Streifen schneiden.

Alles mit dem Saft einer 1/4 Limette, Salz & Pfeffer mischen.

ZUBEREITUNG TACOS

Spring Roll Blätter* für 2 Min. dämpfen.

Die Hälfte der Blätter auslegen, mit einem TL der Sauce bestreichen & zweites Blatt darauf legen.

ANRICHTEN

Eisbergsalat in die Mitte des Tacos legen & 1 EL Tomaten-Gurken Relish darauf verteilen.

Oben drauf Crunchy Chicken mit etwas Sauce bestreichen & Mangoschnitze dazu.

Pro Portion 4 Tacos anrichten, mit Thai-basilikum, 1 Chilischeibe, Frühlingszwiebel & einem Limettenschnitt garnieren sowie dem Kimchi anrichten – **En Guete.**

