

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 1 PAKMENG BEACH



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

200g Black Tiger Crevetten · 150g Miesmuscheln · 100g Sepia · 120g Jasminreis · 100g Peperoni · 100g Thairbrokkoli · 100g Bambusscheiben · 1 rote Zwiebel · 1 Limone · 1 TL Knoblauch · 1 TL Galangal · 1/2 Thairchili · 1 EL Fingerwurz · 2 Kaffirblätter · 15 Blätter Thairbasilikum · 2 EL Reiswein · 2 EL Sojasauce · 1 TL Tamarindensauce · 1 TL Oystersauce · 1/2 dl Hühnerbouillon · 1 TL Salz · 1 TL Zucker · 4 EL Rapsöl · 2 EL Kartoffelmehl

WWW.NOOCH.CH

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 1 PAKMENG BEACH



VORBEREITUNG

Sepia, Crevetten & Miesmuscheln pfannenfertig vorbereiten und in Salzwasser vorblanchieren.

Galangal*, Knoblauch, Fingerwurz* & Chili fein hacken.

Rote Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Thaibrokoli & Peperoni grob zerkleinern.

Kartoffelmehl in 4 EL Wasser auflösen.

Reis nach belieben kochen.

ZUBEREITUNG

Rapsöl im Wok erhitzen.

Gehackte Zutaten (Galangal, Knoblauch, Fingergewürz, Chili) im Öl andünsten.

Meeresfrüchte dazugeben und kurz garen.

Mit Bouillon ablöschen, Gemüse & Kaffirblätter dazugeben.

Restliche Zutaten hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Mit dem Kartoffelmehl binden bis die Sauce glänzt.

Auf dem Teller anrichten und nach belieben mit einem Limonenschnitz, Sesam, gehackten Erdnüssen und Koriander dekorieren – **En guete!**



nooch
ASIAN KITCHEN