

SNACKS UND SALATE

FÜR GEÜBTE
WÜRZIG
FÜR GÄSTE

ZUBEREITUNG: 45 Min.
PRO PORTION CA.: 295 kcal

FÜR 4 PERSONEN:

100 g grüne Bohnen
5 Zitronenblätter
1 Korianderwurzel
2 Stängel Zitronengras
3 Knoblauchzehen
1 Thai-Schalotte
1 Ei
1 EL Tapiokamehl (S. 161)
1 TL rote Currypaste (Rezept S. 64 oder fertig gekauft)
1 TL Salz | 1/2 TL Zucker
1/4 TL weißer Pfeffer
500 g rohe ungeschälte Garnelen (frisch oder TK)
Öl zum Frittieren

FÜR ANFÄNGER
MILD
AUS UBON

ZUBEREITUNG: 40 Min.
PRO PORTION CA.: 245 kcal

FÜR 4 PERSONEN:

150 g *kayäng*-Blätter (S. 160; ersatzweise dieselbe Menge Bärlauch oder 2–3 Bund Dill)
3 EL Reismehl | 1 Ei
1/2 TL Salz
1 Prise weißer Pfeffer
250 g rohe geschälte Shrimps
Öl zum Ausbacken

Für den Dip:

10 g gepresste Tamarinde
1 EL helle Sojasauce
2 TL brauner Zucker
1/3 TL Salz
1/3 TL Chilipulver
2 Thai-Schalotten
1 EL Öl

Meeresfrüchte sind auch in Thailand nicht ganz billig, deshalb gibt es die beiden Leckereien auf dieser Seite auch eher an Festtagen.

Garnelenplätzchen

TODMANGUNG

1. Bohnen waschen und abtropfen lassen, die Enden und eventuelle Fäden entfernen. Die Bohnen in sehr feine Scheiben schneiden. Zitronenblätter waschen und in sehr feine Streifen schneiden.

2. Die Korianderwurzel waschen und etwas klein schneiden. Die Zitronengrasstängel von äußeren harten Blättern befreien. Das untere weiche Drittel grob zerkleinern (den Rest anderweitig, z. B. für Suppen verwenden). Knoblauch und Schalotte schälen. Alles mit dem Ei, dem Mehl, der Currypaste, Salz, Zucker und Pfeffer im Mixer zu einer feinen Paste pürieren.

3. Die Garnelen schälen, jeweils längs am Rücken einschneiden und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Garnelen grob hacken und mit der Würzpaste vermischen. Bohnen und Zitronenblätter dazugeben und alles gut verkneten.

4. Im Wok oder in einem breiten Topf das Öl zum Frittieren erhitzen. Es ist heiß genug, wenn am Stiel eines hineingehaltenen Holzkochlöffels kleine Bläschen aufsteigen. Aus der Masse kleine, nicht zu dicke Plätzchen von etwa 4 cm Ø formen und im Fett schwimmend von jeder Seite etwa 2 Min. goldgelb (nicht zu dunkel) ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

GARNIEREN: Zitronenhälften am Rand zackenförmig einschneiden, die Platte mit den Garnelenplätzchen damit dekorieren.

GETRÄNK: Wasser, Bier

VARIANTEN: Statt Garnelen können Sie auch festfleischigen Fisch, z. B. Tunfisch oder Seeteufel verwenden. Statt der Bohnen passen auch 100 g frische Maiskörner.

Garnelen im Kayäng-Teig

GUNG PÄN BAI KAYÄNG

1. Für den Dip die Tamarinde 10 Min. in 50 ml Wasser einweichen. Inzwischen die *kayäng*-Blätter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden.

2. Die Tamarinde auspressen, die Flüssigkeit in einem kleinen Topf auffangen, die Fasern wegwerfen. Den Tamarindensaft zum Kochen bringen, Sojasauce, Zucker, Salz und Chilipulver dazugeben und alles 2 Min. köcheln lassen. Den Dip in ein Schälchen füllen und abkühlen lassen.

3. Reismehl, Ei und 110 ml kaltes Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. *Kayäng*-Blätter und Shrimps unterrühren.

4. Etwa 1 cm hoch Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Mit etwas Abstand voneinander Portionen von je 1 EL des Teigs hineinsetzen und 2 Min. braten. Umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls 2 Min. braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Die Garnelenplätzchen eventuell im Backofen bei 50° warm halten, bis alle ausgebacken sind.

6. Die Schalotten für den Dip schälen, längs halbieren und in feine Spalten schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze in etwa 5 Min. hellbraun braten. Über den Tamarinden-Dip streuen und diesen zu den Garnelen im *kayäng*-Teig servieren.

GARNIEREN: Die Garnelenplätzchen einzeln auf zugeschnittene Reisblätter oder Pergamentpapier geben und dann auf dem Serviergeschirr dekorativ stapeln.

GETRÄNK: Wasser, Weißwein

FÜR ANFÄNGER
MILD
KLASSIKER

ZUBEREITUNG: 30 Min.
PRO PORTION CA.: 320 kcal

FÜR 4 PERSONEN:

200 g Hähnchenbrustfilet
4 EL Fischsauce
1 Bund Koriander mit Wurzeln
1 Stück Galgant (etwa 3 cm)
4 Zitronenblätter
1 Stängel Zitronengras
1 Dose Kokosmilch (400 g),
nicht geschüttelt
4 EL helle Sojasauce
8 Kirschtomaten
etwa 4 EL Zitronensaft
Salz
1 Prise Zucker

Zitronengras und Zitronenblätter geben diesem Klassiker unter den thailändischen Suppen den frisch-säuerlichen Geschmack.

Kokossuppe mit Hähnchenfleisch

TOMKAGAI

1. Hähnchenfleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen. Das Fleisch in kleine Stückchen schneiden, in eine Schüssel geben und mit der Fischsauce vermischen. Zugedeckt ziehen lassen, bis alle übrigen Zutaten vorbereitet sind.

2. Vom Koriander die Wurzeln abschneiden, das Grün beiseite legen. Die Wurzeln waschen und sehr fein hacken. Den Galgant waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronenblätter waschen. Das Zitronengras von äußeren harten Blättern befreien, den Stängel weich klopfen und verknoten.

3. Den dickflüssigen oberen Teil der Kokosmilch in einem Topf erhitzen und etwa 3 Min. köcheln lassen. Die gehackten Korianderwurzeln hinzufügen und 1 Min. darin anbraten. Restliche Kokosmilch, Galgant, Zitronengras und Zitronenblätter hinzufügen und zum Kochen bringen.

4. Mit $\frac{1}{2}$ l Wasser auffüllen und die Sojasauce unterrühren. Wenn die Suppe wieder kocht, das marinierte Hähnchenfleisch hineingeben, bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Min. garen.

5. Inzwischen die Tomaten waschen und vierteln oder achtern und dabei die Stielansätze entfernen. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blättchen grob hacken.

6. Tomaten und Koriandergrün unter die Kokossuppe rühren, noch 2 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Suppe mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken, den Zitronengrasknoten entfernen. Zitronenblätter und Galgant-scheiben werden in der Suppe mitserviert, aber nicht mitgegessen.

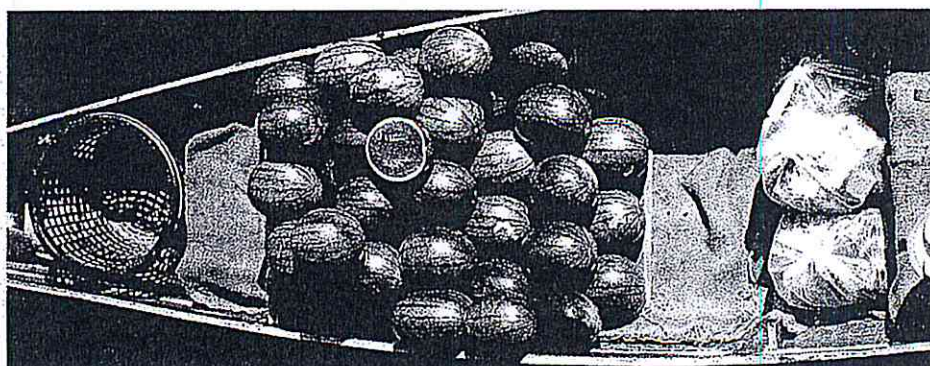
GARNIEREN: Einige Korianderblättchen beiseite legen und die fertige Suppe damit bestreuen.

VARIANTE: Sie können mit den Tomaten noch etwa 100 g in Streifen geschnittene Austernpilze hinzufügen.

TIPP!

Die Schärfe seiner Suppe bestimmt in Thailand jeder selbst bei Tisch. Servieren Sie zu allen Suppen ein kleines Schälchen mit einer Mischung aus 2 EL Fischsauce, 1 TL Zitronensaft und 1 fein gehackten, kleinen roten Chilischote.

Reife Wassermelonen,
hier angeboten auf den
schwimmenden Märkten
von Bangkok.



FÜR GEÜBTE
FRUCHTIG-MILD
FÜR GÄSTE

ZUBEREITUNG: 1 Std. 10 Min.
MARINIEREN: 30 Min.

BEI 6 PERSONEN
PRO PORTION CA.: 500 kcal

FÜR 4-6 PERSONEN:

- 4 Korianderwurzeln
- 3 Knoblauchzehen
- 10 weiße Pfefferkörner
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 EL dunkle, süße Sojasauce
- 3 Entenbrüste (etwa 1 kg)
- 12 Litchis
- 12 Kirschtomaten
- 6 Thai-Frühlingszwiebeln (S. 161)
- 3 EL *taujiau* (eingelegte gelbe Bohnen aus dem Glas; S. 161)

Entengerichte schmecken zwar fein, sie gelten in Thailand aber als Unglücksbringer. Daher sind Speisen mit Ente beispielsweise bei Hochzeitsfeiern tabu.

Entenbrust mit Litchis und Tomaten

PETOBNAMSEIW

1. Korianderwurzeln waschen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Beides mit den Pfefferkörnern im Mörser fein zerstampfen. Helle und dunkle Sojasauce unterrühren.

2. Entenbrüste kalt abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Brüste mit der Hautseite nach oben in die Fettpfanne des Backofens legen und die Marinade auf der Haut verteilen. Zugedeckt 30 Min. ziehen lassen.

3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Eine ofenfeste Bratpfanne ohne Zugabe von Fett erhitzen. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten hineinlegen und 3 Min. goldbraun anbraten.

4. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach oben in die Fettpfanne legen und im Backofen (Mitte, Umluft 200 °C) etwa 20 Min. braten. (Die Bratpfanne nicht auswaschen, das ausgebratene Entenfett wird später noch gebraucht!)

5. Inzwischen die Litchis schälen und entsteinen, Tomaten waschen. 1/8 l Wasser zu den Entenbrüsten gießen, Litchis und Tomaten um das Fleisch herum verteilen. Alles weitere 20 Min. braten.

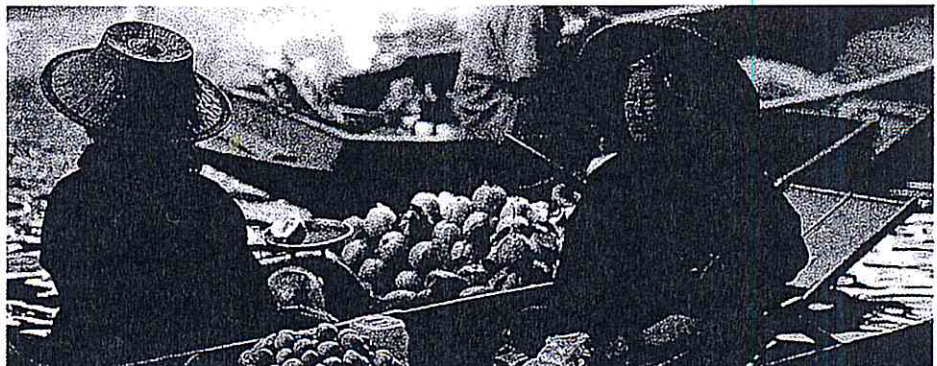
6. Die Entenbrüste aus dem Backofen nehmen und 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein schneiden. Die Pfanne mit dem Entenbratfett wieder erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin anbraten. Die eingelegten Bohnen und den Bratensaft aus der Fettpfanne dazugeben und 1 Min. köcheln lassen.

7. Das Entenfleisch in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden und auf einer angewärmten Platte anrichten. Die Frühlingszwiebeln darauf verteilen, Litchis und Tomaten darauf anrichten.

GARNIEREN: Je 3 Tomaten und geschälte Litchis zurücklegen und nicht mitbraten. Litchis oben zweimal kreuzförmig so einschneiden, dass die Frucht unten noch zusammenhält. Die Frucht blütenförmig auseinander drücken und den Stein entfernen. Die »Litchi-Blüten« an den Rand der Platte setzen, je 1 Tomate in der Mitte platzieren.

GETRÄNK: Wasser, Rotwein

VARIANTE: Statt mit Entenbrust kann man das Gericht auch mit Lammfleisch (Keule oder Rücken) zubereiten.



FÜR ANFÄNGER
MILD
ALLTAGSGERICHT

ZUBEREITUNG: 25 Min.
BEI 4 PERSONEN
PRO PORTION CA.: 140 kcal

FÜR 2-4 PERSONEN:
400 g Fischfilet (z. B. Seelachs,
Rotbarsch, Kabeljau)
2 Knoblauchzehen
1 Stange Thai-Sellerie
2 EL Öl
2 EL Austernsauce
2 EL Fischsauce | 1 Prise Zucker
weißer Pfeffer nach Belieben

FÜR ANFÄNGER
WÜRZIG
AUS SÜDTHAILAND

ZUBEREITUNG: 30 Min.
BEI 4 PERSONEN
PRO PORTION CA.: 70 kcal

FÜR 2-4 PERSONEN:
1 Stück frischer Ingwer (2 cm)
2 Knoblauchzehen
1 kleine rote Chilischote
1 TL Palmzucker
5 EL Limettensaft
3 EL Fischsauce
2 EL helle Sojasauce
1/3 TL Salz
1 kg küchenfertige Mies-
muscheln
20 Blätter Thai-Basilikum
(*bai horapha*)

Hier zwei in Thailand überaus beliebte Rezepte,
die supereinfach sind und schnell gehen.

Gebratenes Fischfilet

PADPLA

1. Das Fischfilet waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Filet in breite Streifen oder große Stücke schneiden.
2. Knoblauch schälen und klein hacken. Den Stangensellerie putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden.
3. Eine schwere tiefe Pfanne oder den Wok erhitzen, das Öl hineingießen und den Knoblauch darin goldgelb braten. Die Fischstücke hinzufügen und bei mittlerer Hitze 4-5 Min. braten. Mit Austernsauce, Fischsauce und Zucker würzen.
4. Die Selleriestücke hinzufügen, 1 Min. weiterbraten und nach Geschmack mit weißem Pfeffer übermahlen.

GARNIEREN: mit gehackten Sellerieblättern bestreuen

GETRÄNK: Bier, Weißwein

Muscheln in Ingwersauce

HONANGROMGABNAMJIMKING

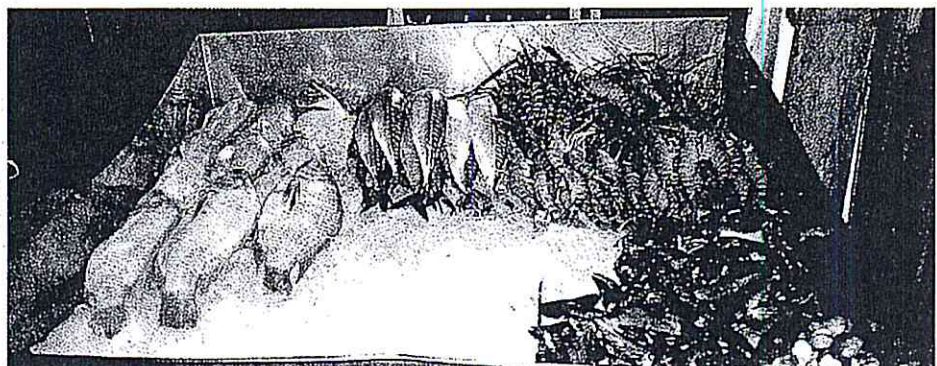
1. Für die Sauce Ingwer und Knoblauch schälen und hacken. Die Chilischote waschen, putzen und zerkleinern. Alles zusammen im Mörser mit dem Zucker fein zerstampfen. Mit Limettensaft, Fischsauce und Sojasauce mischen und mit dem Salz abschmecken. Die Ingwersauce in ein Schüsselchen füllen.
2. Die Muscheln gründlich waschen, eventuell abbürsten und Bärtchen entfernen. Beschädigte sowie geöffnete Exemplare aussortieren und wegwerfen. Das Basilikum waschen und trockentupfen.
3. Den Wok oder eine schwere tiefe Pfanne 2 Min. erhitzen. Die Muscheln hineingeben, das Basilikum darauf verteilen und zugedeckt 5 Min. garen.
4. Die Muscheln in eine Servierschüssel geben oder auf einer Platte anrichten. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Die Ingwersauce dazuservieren.

GARNIEREN: Von den Muscheln jeweils die obere Schale entfernen, die Hälften mit Basilikumsträußchen sowie halbierten Tomaten mit gezacktem Rand auf einer Platte anrichten.

GETRÄNK: Wasser, Wein

VARIANTE: Auch Venusmuscheln schmecken mit der Ingwersauce fein.

Eine kleine Auswahl an
Fisch und Meeresfrüchten,
wie sie in Thailand täglich
auf den Tisch kommt.



FLEISCH UND GEFLÜGEL

FÜR ANFÄNGER
SEHR SCHARF
KLASSIKER

ZUBEREITUNG: 15 Min.
PRO PORTION CA.: 20 kcal

FÜR 4 PERSONEN:

- 5 kleine rote Chilischoten
- 1 Thai-Schalotte
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Fischsauce
- 1 EL Zitronensaft
- 1/3 TL Palmzucker

FÜR ANFÄNGER
SEHR SCHARF
AUS BANGKOK

ZUBEREITUNG: 15 Min.
PRO PORTION CA.: 15 kcal

FÜR 4 PERSONEN:

- 5 kleine grüne Chilischoten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Thai-Schalotte
- 1 Stängel Koriander mit Wurzel
- 1/2 TL Palmzucker
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz

FÜR ANFÄNGER
WÜRZIG
GUT VORZUBEREITEN

ZUBEREITUNG: 15 Min.
PRO PORTION CA.: 10 kcal

FÜR 4 PERSONEN:

- 3 kleine rote Chilischoten
- 1 cm frischer Ingwer
- 1 Stängel Koriander mit Wurzel
- 1/2 TL Palmzucker
- 2 EL *taujiau* (eingelegte gelbe Bohnen aus dem Glas; S. 161)
- 1 EL helle Sojasauce
- 1 EL Zitronensaft

Chilisauce

NAMJIMPRIGSOD

1. Die Chilischoten waschen, putzen und fein hacken. Wer es nicht allzu scharf liebt, entfernt dabei die Samen teilweise oder vollständig.

2. Die Schalotte schälen und hacken. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und klein schneiden. Beides zusammen mit den Chilischoten in den Mörser geben und fein zerstampfen.

3. Fischsauce und Zitronensaft unter die Paste rühren und die Sauce mit Zucker abschmecken. Die Sauce zum Servieren in ein (Bananenblatt-)Schälchen füllen.

TIPPI!

Diese scharfe Sauce passt zu allen gegrillten Fleischgerichten, aber auch zu Fisch.

Knoblauchsauce

NAMJIMGRATIAM

1. Die Chilischoten waschen, putzen und fein hacken. Wer es nicht allzu scharf liebt, entfernt dabei die Samen teilweise oder vollständig.

2. Knoblauchzehen und die Schalotte schälen und hacken. Den Koriander waschen, einige Blättchen abschneiden und für die Dekoration beiseite legen. Wurzel, Stiele und übrige Blätter hacken.

3. Chilischoten, Knoblauch, Schalotten und Koriander in den Mörser geben, mit dem Zucker fein zerstampfen.

4. Die Paste mit Sojasauce, Zitronensaft und Salz verrühren und zum Servieren in ein (Bananenblatt-)Schälchen füllen. Die restlichen Korianderblättchen grob hacken und darüber streuen.

TIPPI!

Knoblauchsauce wird in Thailand vor allem zu Entengerichten gereicht.

Ingwersauce

NAMJIMKHING

1. Die Chilischoten waschen, putzen und fein hacken. Wer es nicht allzu scharf liebt, entfernt dabei die Samen teilweise oder vollständig.

2. Ingwer schälen und hacken. Koriander waschen, einige Blättchen abschneiden und für die Dekoration beiseite legen. Wurzel, Stiele und übrige Blätter hacken.

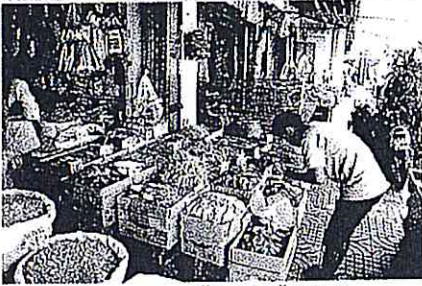
3. Chilis, Ingwer und zerkleinerten Koriander in den Mörser geben und mit dem Zucker fein zerstampfen. Die eingelegten Bohnen dazugeben und alles sorgfältig zu einer feinen Paste zerreiben.

4. Sojasauce und Zitronensaft unter die Paste rühren. Die restlichen Korianderblättchen hacken und untermischen. Die Ingwersauce zum Servieren in ein (Bananenblatt-)Schälchen füllen.

TIPPI!

Die Ingwersauce passt besonders gut zu Schweinefleisch und Fischgerichten.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE



FÜR ANFÄNGER
MILD-NEUTRAL
GRUNDREZEPT

ZUBEREITUNG: 20 Min.
PRO PORTION CA.: 260 kcal

FÜR 4 PERSONEN:

300 g Duftreis

FÜR GEÜBTE
SCHARF
GRUNDREZEPT

EINWEICHEN: 30 Min.
ZUBEREITUNG: 15 Min.
INSGESAMT CA.: 80 kcal

ALS BEIGABE FÜR 1 GERICHT:

- 3 getrocknete rote Peperoni (etwa 10 cm lang)
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Thai-Schalotten
- 1 Stück frischer Galgant (1 cm)
- 1 Stängel Zitronengras
- Schale von $\frac{1}{8}$ Kaffirlimette
- 2 Kardamomkapseln
- 6 weiße Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- $\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmelsamen
- $\frac{1}{4}$ TL Salz

Was wäre die Thai-Küche ohne Reis und Currypaste? Reis ist Hauptbestandteil jedes thailändischen Hauptgerichts. Die rote Currypaste ist universell einsetzbar und passt zu Fisch, Geflügel und Fleisch ebenso wie zu Gemüsecurrys.

Thailändischer Duftreis

KHAOHOMMALI

1. Den Reis abmessen, in ein Sieb geben und gründlich mit kaltem Wasser abspülen, um Reste von Reismehl (vom Polieren der Körner) zu entfernen.
2. Den Reis mit 450 ml Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Topf zudecken und den Reis bei schwacher Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen.
3. Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Reis zugedeckt lassen, bis alle anderen Gerichte fertig sind. In eine angewärmte Schüssel geben und als Hauptbestandteil des Essens servieren.

TIPP!

Wer regelmäßig thailändisch kocht, für den lohnt sich eventuell die Anschaffung eines elektrischen Reiskochers. Der Vorteil: Bei der Zubereitung eines umfangreichen Menüs ist keine Herdplatte durch den Reis blockiert, und im Reiskocher bleibt der Reis wunderbar warm und körnig.

Rote Currypaste

PRIGGAENGPHE

1. Die Peperoni 30 Min. in kaltem Wasser einweichen, abgießen und fein hacken.
2. Knoblauch und Schalotten schälen und hacken. Galgant waschen und klein schneiden. Das Zitronengras von äußeren harten Blättern befreien, den unteren weichen Teil klein hacken (die übrigen Stücke nach Rezept eventuell im Gericht mitgaren).
3. Knoblauch, Schalotten, Galgant, Zitronengras und Limettenschale im Mörser fein stampfen (je nach Größe des Mörsers eventuell portionsweise arbeiten).
4. Die Kardamomkapseln aufbrechen und die Samen herauslösen. Mit den übrigen Gewürzen, Salz und der gehackten Peperoni unter die gestampften Zutaten mischen und alles zu einer feinen Paste zerreiben.

TIPP!

Die im Handel erhältlichen fertigen Currypasten sind im Kühlschrank über Monate haltbar und sind, wenn es schnell und unkompliziert gehen soll, ein guter Ersatz.

DESSERTS

FÜR ANFÄNGER
FRÜCHTIG
AUS ISAN

EINWEICHEN: 3 Std.
ZUBEREITUNG: 30 Min.
BEI 6 PERSONEN
PRO PORTION CA.: 210 kcal

FÜR 4–6 PERSONEN:
100 g Lila Reis (aus Laos)
1 Dose Jackfruit (400 g)
200 g Kokosmilch (aus der
nicht geschüttelten Dose)
1 Prise Salz
100 g Zucker

FÜR ANFÄNGER
FRÜCHTIG
AUS BANGKOK

ZUBEREITUNG: 30 Min.
BEI 8 PERSONEN
PRO PORTION CA.: 210 kcal

FÜR 6–8 PERSONEN:
2 Kiwis
1 Mango
1 Papaya
200 g Erdbeeren
200 g Zucker
2 TL Agar-Agar (S. 160)
250 g Kokosmilch
1 Prise Salz
1 EL Reismehl

Dara stammt aus dem Nordosten Thailands, an der Grenze zu Laos. Der Lila Reis ist eine Spezialität von dort.

Lila Reis mit Jackfruit

KAONIAUPIAGKHANUN

1. Den Lila Reis in einem Sieb gründlich kalt abspülen und etwa 3 Std. in kaltem Wasser einweichen.
2. Den Reis abgießen, mit 300 ml frischem Wasser zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Min. garen.
3. Inzwischen die Jackfruit abgießen, den Saft anderweitig verwenden. Die Früchte in Stücke schneiden, ein paar Streifen für die Dekoration beiseite legen.
4. Vom dickflüssigen oberen Teil der Kokosmilch 4 EL abnehmen und mit dem Salz verrühren. Die restliche Kokosmilch in der Dose verrühren, 150 g davon mit dem Zucker unter den Reis rühren.
5. Die Jackfruitstücke unter den Reis heben und diesen in Dessertschalen verteilen. Jeweils mit 1 EL Kokossahne und ein paar Jackfruitstreifen garnieren.

VARIANTEN: Da Jackfruits in Deutschland nur in der Großstadt frisch zu bekommen sind und ihr Aroma auch in der Dose gut bewahren, haben wir diese angegeben. Wenn Sie frische sehen, greifen Sie zu (Vorbereitung siehe Tipp Seite 142). Oder servieren Sie frische Pfirsiche oder Aprikosen zum Lila Reis.

Obstkaltschale

WUNPOLMAI

1. Kiwis schälen, längs vierteln und in Stücke schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. Papaya schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Erdbeeren waschen, entkernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Alle Früchte mischen und auf vier Dessertschälchen oder Stielgläser verteilen.
2. In einem Topf 1 l Wasser mit Zucker und Agar-Agar zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 2–3 Min. kochen lassen, bis die Flüssigkeit zu gelieren beginnt. Über die Früchte verteilen und abkühlen lassen.
3. Die Kokosmilch in einem Töpfchen mit dem Salz aufkochen. Das Reismehl mit 2 EL Wasser anrühren, hinzufügen und die Sauce unter Rühren cremig einkochen lassen. Über die Obstkaltschalen gießen und die Desserts abgekühlt servieren.

VARIANTE: Mischen Sie für die Obstkaltschale die Früchte Ihrer Wahl aus dem saisonalen Angebot.

In Bangkok kauft man den Nachtisch auf dem Markt, hier gegrillte Klebreisbällchen im Bananenblatt.

