



Pad Thai

Rezept von Johann Lafer

(Zutaten für ca. 4 Portionen)

Zutaten:

12-16 mittelgroße Riesengarnelen
150 g Zuckerschoten
3-4 Stangen Frühlingslauch
50 g geröstete Erdnüsse
100 g Bambussprossen, aus der Dose
2 kleine rote Chilischoten
20 g Ingwer
2 Knoblauchzehen
200 g Reisnudeln
150 g Sojasprossen
2 Eier
2-3 EL Erdnussöl
3 EL Fischsoße
1-2 TL Tamarindenpaste
Salz, Pfeffer
3-4 Zweige frischer Koriander

Zubereitung:

Riesengarnelen kalt abbrausen, Kopf abtrennen, Schwänze schälen. Garnelenschwänze am Rückrat entlang einschneiden und den Darm entfernen. Zuckerschoten diagonal halbieren, Frühlingslauch putzen und in kurze schräge Stücke schneiden. Erdnüsse grob hacken, Bambussprossen abschütten. Chili halbieren und entkernen, Ingwer und Knoblauch schälen. Alles klein würfeln.

Reisnudeln in kochendem Salzwasser in ca. 6 min. bissfest garen. Anschließend abschütten und kalt abschrecken. Die Eier verquirlen. Das Öl im Wok erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Chili zusammen mit den Garnelenschwänzen darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten unter Rühren braten, dann an den Wokrand schieben.

Zuckerschoten und Frühlingslauch zufügen und in der Mitte des Woks kräftig anbraten. Dann die Bambus- und Sojasprossen, sowie die Reisnudeln dazugeben und mit den Eiern untermischen. Das Gericht mit Fischsoße, Tamarindenpaste, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blättchen grob zupfen und mit den Erdnüssen über das Pad Thai streuen.

Zubereitungszeit: etwa 35 min.