

# | Die Küchenschlacht - Menü am 28. September 2016 | Tagesmotto: „Asiatische Küche“ mit Nelson Müller



## **Gericht zum Tagesmotto: „Laab Moo & Som Tam -Thailändischer Schweinehackfleisch-Salat und grüner Papaya-Salat“ von Daniel Greineder**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Schweinehackfleisch-Salat mit Jasminreis:*

300 g	Schweinehackfleisch
100 g	Jasminreis
4	Thai-Schalotten
2	Frühlingszwiebeln
2	Limetten
2	rote Chilischoten
3 EL	Fischsauce
1 ½ TL	Palmzucker
½ Bund	Koriander
½ Bund	Minze
½ Bund	Thai-Basilikum
2 EL	Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

#### *Für den Papaya-Salat:*

2 TL	getrocknete Garnelen
5	Cocktailtomaten
5	Spargelbohnen
1 große	Karotte
3 Zehen	Knoblauch
3	rote Thai-Chilischoten
1	grüne Papaya
2	Limetten
1 ½ EL	Erdnusskerne
1 ½ EL	Fisch-Sauce
1 ½ EL	Palmzucker

#### *Für die Garnitur:*

4 Blätter	Kopfsalat
1 EL	Langkornreis, zum Rösten

### **Zubereitung**

Für den Jasminreis gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Jasminreis etwa zehn bis zwölf Minuten quellen lassen, dann restliches Wasser abschütten.

Für die Garnitur Langkornreis ohne Fett in einer Pfanne rösten. Anschließend im Mörser zerkleinern. Salatblätter waschen und trocken schleudern.

Für den Schweinehackfleisch-Salat in einer Pfanne Öl erhitzen und Schweinehackfleisch anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Thai-Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls in feine Ringe schneiden.



Minze, Thai-Basilikum und Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Chilischoten abbrausen, trockenreiben, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein hacken. Limetten auspressen. Schalotten, Frühlingszwiebeln, Minze, Thai-Basilikum, Koriander, Chili und Limettensaft mit Schweinehackfleisch vermengen. Mit Palmzucker und Fischsauce abschmecken. Vor dem Servieren gerösteten Reis auf den Salat geben.

Für den Papaya-Salat Limetten auspressen. Chilischoten abbrausen, trockenreiben, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein hacken. Spargelbohnen waschen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und mit Chili, Bohnen und getrockneten Garnelen im Mörser zerkleinern. Erdnüsse ohne Fett in der Pfanne rösten und ebenfalls im Mörser zerkleinern. Erdnüsse, getrocknete Garnelen, Knoblauch, Bohnen und Chili mit Limettensaft und Fisch-Sauce zu einem Dressing vermengen.

Papaya schälen und Kerne entfernen. Karotte schälen und Enden entfernen. Papaya und Karotte raspeln und mit Dressing vermengen. Tomaten abbrausen, trockenreiben, vierteln, leicht andrücken und ebenfalls unter den Salat heben. Mit Palmzucker abschmecken.

Thailändischen Schweinehackfleisch-Salat mit Jasminreis in Salatblättern anrichten, Papaya-Salat dazu reichen und servieren.



**Gericht zum Tagesmotto: „Gindara Saikyo Yaki & Karifurawaa & Goma Wakame - Japanisch glasierter Kabeljau mit gebratenem Blumenkohl und Algen-Salat“ von Patrick Jonek**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den glasierten Kabeljau:*

2	Kabeljaufilets à 150 g, küchenfertig, mit Haut
2 cm	Japanischer Meerrettich
1	Yuzu
100 ml	Sake
50 ml	Soja-Sauce
2 EL	Miso-Paste
	Zucker, zum Abschmecken
	Rapsöl, zum Braten
	Meersalz, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den gebratenen Blumenkohl:*

300 g	Blumenkohl
1 Zehe	Knoblauch
200 ml	Dashi
20 ml	Reis-Essig
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Wakame-Salat:*

250 g	getrocknete Seealgen für Salate
1	Daikon-Rettich
½ Zehe	Knoblauch
2 cm	Ingwer
10 g	kleine rote Chilischoten
100 g	helle Sesamsaat
20 ml	Soja-Sauce
50 ml	Sesamöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Getrocknete Algen in Wasser einweichen.

Für den Kabeljau Fisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Für die Marinade Yuzu abbrausen und trockenreiben. Einen Teil der Schale abreiben und für die Garnitur beiseite stellen. Yuzu auspressen. Japanischen Rettich schälen, fein reiben und einen Teil für die Garnitur beiseite stellen. Restlichen geriebenen Rettich mit Sake, Miso-Paste, Soja-Sauce, einer Prise Zucker und etwas Yuzu-Saft vermengen und in einem Topf erhitzen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen



lassen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, Fisch auf der Hautseite anbraten, dann kurz wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Ofen bei 100 Grad Umluft zehn Minuten garen. Dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln.

Für den Blumenkohl Dashi mit Wasser zum Kochen bringen. Blumenkohl putzen und die kleinen Röschen im Dashi-Sud bissfest garen. Anschließend mit einer Schaumkelle abschöpfen, Sud beiseite stellen. In einer Pfanne Butter zerlassen. Knoblauch abziehen, Zehe andrücken und zur Butter geben. Blumenkohl in Knoblauch-Butter anbraten, mit Reis-Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Algen-Salat Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili waschen, trockenreiben, Kerngehäuse entfernen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Rettich schälen und fein reiben. Algen auspressen und in eine Schüssel geben. Soja-Sauce, Sesamöl, Sesam, Knoblauch, Ingwer, Chili und Daikon-Rettich mit den Algen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Japanisch glasierten Kabeljau mit gebratenem Blumenkohl und Wakame-Salat auf Tellern anrichten, mit Yuzu-Abrieb und etwas geriebenem Japanischem Meerrettich garnieren und servieren.



## **Gericht zum Tagesmotto: „Kaeng Phanaeng Nuea & Tam Mak Daeng - Panang-Curry mit Rind und thailändischer Gurkensalat“ von Daniela Blum**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Curry:*

250 g	Roastbeef
100 g	Kokoscreme
100 ml	Kokosmilch
1 EL	Fischsauce
1 EL	Erdnussöl
1 ½ TL	Palmzucker
3 EL	gelbe Panang-Currypaste
3	frische Kaffir-Limettenblätter
	Sesamöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Thai-Gurkensalat:*

1	Salatgurke
½	rote Chilischote
25 g	geröstete Erdnusskerne, ohne Salz
1 TL	Sesamöl
½ EL	Soja-Sauce
2 EL	Reis-Essig
1 TL	Thai-Fischsauce
1 EL	Rohrzucker
¼ Bund	Thai-Basilikum
1 ½ Stängel	Minze
	Salz, aus der Mühle

#### *Für den Reis und die Garnitur:*

200 g	Basmati-Reis
½	rote Chilischote
2	frische Kaffir-Limettenblätter
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für das Curry Fleisch kalt abwaschen und trocken tupfen. In feine Tranchen schneiden, salzen, pfeffern und in Sesamöl kurz scharf anbraten. Beiseite stellen. Kaffir-Limettenblätter abbrausen und trockenwedeln. Kokoscreme in einem Wok bei mittlerer Hitze erwärmen. Erdnussöl, Panang-Currypaste und drei Kaffir-Limettenblätter hinzugeben und alles erhitzen. Fischsauce, Palmzucker und Kokosmilch einrühren, circa 60 Milliliter Wasser hinzufügen. Bei niedriger Temperatur ungefähr 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Fleisch wieder hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Reis gar kochen. Anschließend abschütten.



Für den Thai-Gurkensalat Chilischote waschen, trocken reiben, längs halbieren, entkernen und hacken. Chili, Soja-Sauce, Reis-Essig, Fisch-Sauce, Sesamöl und Rohrzucker zu einem Dressing vermengen. Gurke waschen, trocken reiben, längs halbieren, Kerne entfernen, in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen und kurz in einem Sieb abtropfen lassen. Abgetropfte Gurke mit Dressing vermengen. Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Erdnusskerne fein hacken und mit Kräutern unmittelbar vor dem Servieren unter den Gurkensalat heben.

Für die Garnitur restliche Kaffir-Limettenblätter der Länge nach halbieren, die harte mittlere Blattader entfernen und quer in sehr feine Streifen schneiden. Chilischote waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in feine Ringe schneiden.

Panang-Curry mit Rind und Basmatireis und Thai-Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit Kaffir-Limettenblättern und Chili garnieren und servieren.



## **Gericht zum Tagesmotto: „Jiäozi - Chinesische Teigtaschen mit Reissessig-Dip“ von Roland Buttgerer**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Teig:*

500 g Mehl  
250 g lauwarmes Wasser  
1 Prise Salz  
Mehl, für die Arbeitsfläche

#### *Für die Füllung:*

350 g gemischtes Hackfleisch  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Zehe Knoblauch  
2 cm Ingwer  
1 EL Soja-Sauce  
1 EL Reiswein  
1 EL Sesamöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Dip:*

2 EL dunkler Reissessig  
1 TL Sesamöl  
1 TL Sambal Oelek

#### *Für die Garnitur:*

½ Bund Schnittlauch

### **Zubereitung**

Für die Jiäozi in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Teig in einer Schüssel Mehl, lauwarmes Wasser und eine Prise Salz vermengen und zu einem elastischen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Hackfleisch, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Soja-Sauce, Reiswein, Sesamöl, Salz und Pfeffer miteinander verkneten.

Arbeitsfläche bemehlen, Teigkugel zu einer Rolle von etwa zweieinhalb Zentimeter Durchmesser formen. Rolle in gleichmäßige Stücke zerteilen und diese dünn zu kleinen Scheiben ausrollen. Füllung in die Mitte der Teigscheiben geben, Rand mit Wasser befeuchten und Teigtaschen halbmondförmig zusammenklappen. Jiäozi in kochendem Wasser circa zehn Minuten garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für den Dip Reissessig, Sesamöl und Sambal Oelek miteinander vermengen. Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Chinesische Teigtaschen mit Reissessig-Dip auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.