

## Unknown Title

---



## Rezepte von Nhung und Hoa Nguyen / Restaurant Indochine Saarbrücken

### Sommerrollen

#### Für den Fisch Loup de mer (Wolfsbarsch):

- Den Fisch ausnehmen und mit frischen Kräutern füllen
- Grobes Meersalz mit Eiweiß mischen, den Fisch damit vollständig bestreuen und das Salz festdrücken
- In der Salzkruste im Ofen garen. Danach vorsichtig die Salzkruste entfernen, den Fisch von den Gräten befreien und in schmale kurze Streifen schneiden.

Durchsichtiges Reispapier im Asia-Laden kaufen. Es wird angefeuchtet und mit folgenden Zutaten gefüllt – sie stellen eine Auswahl dar, Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt:

Streifen vom Wolfsbarsch/Loup de mer  
marinierter Thunfisch  
Hausgebeizter Lachs  
Sautierte Rinderstreifen mit Sesam  
Omelettstreifen  
Schweinefleisch mit Reispuder (gemahlener gerösteter Reis)  
gekochte Garnele  
Gurkenstreifen  
Salatstreifen  
Lauchstreifen  
Gemischte Kräuter  
Avocado  
Mangostreifen  
Ananasstreifen  
Reispuder

Sesam  
Erdnüsse  
grüner Wasabi  
Knoblauch-Mayonnaise mit Chili  
geröstete Zwiebeln

Die Zutaten „ordentlich“ auf den unteren Teil des Reispapiers legen, vorsichtig zusammenrollen und die Seiten des Reispapiers umklappen. Als Dipp z.B. Fischsauce mit frischem Chili und Knoblauch reichen.

---

## **Fond für das Nationalgericht Pho-Suppe**

Zentraler Bestandteil für die Suppe ist der Fond. Die vietnamesische Küche verwendet für ihre Gerichte bevorzugt geröstete Zwiebeln, auch für diesen Fond - sie geben dem Fond noch mehr Farbe und Aroma:

Große Zwiebeln in ca. 3-4 cm dicke Teile schneiden und in der Pfanne langsam sehr dunkel rösten und in die Brühe geben.

Weitere Gewürze für den Fond rösten:

Ingwer klein geschnitten  
Kardamom ganz, Zimt ganz, Sternanis, einige Wacholderbeeren, Koriandersamen ganz, einige Nelken ganz.  
Alles zusammen in der Pfanne rösten

Gemüse für den Fond: Rettich und Karotten

Vier Sorten Knochen für den Fond  
Ochsenchwanz  
Rindersuppenknochen  
Rindersuppenfleisch  
Markknochen

---

## **Fond für Bun bo Hué, die Suppe aus der Kaiserstadt Hue**

Diese Suppe hat einen kräftigeren, pikanteren und würzigeren Fond als die Pho-Suppe. Er wird hergestellt u.a. mit Chili, Zitronengras und Garnelenpaste.

## Rezepte der Familie de Assis

---

### Feijoada

Die *Feijoada* ist das brasilianische Nationalgericht - ein herzhafter Bohneneintopf. Im Bundesstaat Minas Gerais, aus dem der Koch Samuel de Assis stammt, wird er mit schwarzen Bohnen gegessen. In Rio de Janeiro wird er mit weißen Bohnen gemacht und im Norden mit braunen Bohnen.

Zutaten für 6 – 8 Personen

6 große Zehen Knoblauch

1 große Zwiebel

500 g schwarze Bohnen

ungefähr 1 kg Fleischzutaten

2 Lorbeerblätter

Knoblauch und Zwiebeln anbraten

Verschiedene Fleischsorten (Rind, Schwein), Wurst (am besten Cabanossi) und Speck mit anbraten

Schwarze Bohnen nach Packungsanleitung kochen

Alles mischen und mit den Lorbeerblättern mindestens 1 Stunde einkochen lassen, bis es andickt und zu einem Eintopf wird. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Die sogenannte *Feijoada completa* wird mit Reis, Maniokmehl, Grünkohl und Orangenscheiben serviert.

---

### Pastel (pl. Pastéis) = Teigtaschen

Den Teig kann man selbst machen oder beim Brasileiro bestellen: [www.brasileiro.de](http://www.brasileiro.de). Das Rezept der Familie de Assis ist sehr speziell - für alle, die einen eigenen Teig herstellen wollen, hier ein gutes Alternativrezept:

Teig

Zutaten für vier Personen

500 g Mehl

125 g Margarine oder Butter

1 TL Salz

200 ml Wasser

Teig kneten, zu einer Kugel formen und 1 Stunde kühl stellen. Anschließend eine Rolle formen und ausrollen. Von der selbstgemachten Teigrolle kann man kleine Stücke abschneiden und diese ausrollen und befüllen. Alternativ den Teig der Familie de Assis bestellen und die fertige Teigrolle abrollen.

Füllung

Traditionell Hackfleisch mit Käse. Aber man kann die Pastéis mit allem füllen, solange es nicht zu feucht ist. Auch Süßes geht, z.B. Banane oder Nutella. Eine beliebte Füllung ist „Romeo und Julia“ - Guavenmarmelade mit Käse.

Die Füllung nach Belieben auf die Fläche legen. Teig drumherum anfeuchten, umklappen, festdrücken und die Teigtaschen ausschneiden, mit einer Gabel rundherum festdrücken, im heißen Öl fritieren, abtropfen lassen und genießen!

---

## **Caipirinha**

Rezept für 1 Glas:

Dreiviertel Limette in Würfel schneiden. Mit einem Esslöffel Rohrzucker (weiß oder braun) zerstoßen, 6 cl Zuckerrohrschnaps (Cachaça) zugeben und umrühren. Mit Crushed Ice auffüllen und servieren.