

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 3. Dezember 2020 ▪
Jahresfinale ▪ "Asia-Gourmet" mit Johann Lafer



Carina Mayer-Pendl

Asiatischer Staudensellerie-Salat mit Erdnüssen, White Tiger Garnelen und Sai-Ua-Bällchen mit Curryfond und frittierten Kaffirlimettenblättern

Zutaten für zwei Personen

Für den Staudensellerie-Salat:

200 g Staudensellerie
4 cm Ingwer, ½ EL
20 g Erdnüsse, geschält, ungesalzen
1 EL Distelöl
¼ Bund Minze
¼ Bund Thai-Basilikum
½ TL Zucker
½ TL Salz

Den Staudensellerie schälen, falls die Schale faserig ist und anschließend in 1 mm feine Scheiben hobeln.

Ingwer über eine Reibe reiben und zum Sellerie geben. Salz, Distelöl und Zucker hinzugeben und mit einem Löffel gut verrühren.

Staudenselleriersalat nun 20 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Blätter des Thai-Basilikums und der Minze fein hacken und die kleinen gelbgrünen Blätter des Staudenselleries hinzugeben. Mit den Erdnüssen garnieren.

Für den Curryfond:

3 Knoblauchzehen
1 Limette
30 g Ingwer
30 g Galgant
1 grüne Chilischote
400 ml Maracujasaft (möglichst hoher Fruchtanteil des Saftes)
400 ml Kokosmilch
3 Stangen Zitronengras
8 Kaffirlimettenblätter, frisch oder TK
Salz, aus der Mühle

Kokosmilch und Maracujasaft in einen großen Topf geben.

Knoblauchzehen abziehen, andrücken und in den Topf geben.

Zitronengras halbieren, andrücken und hinzufügen. Kaffirlimettenblätter vom Strunk befreien und in den Topf geben. Ingwer und Galgant grob hacken und hinzufügen. Die grüne Chili halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls in den Topf geben. Alle Zutaten 30 Minuten köcheln lassen.

Nachdem der Fond geköchelt hat mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb abseihen. Nun den Fond abschmecken und bei Bedarf Limettenabrieb, einen Schuss Limettensaft und ggfs. Salz hinzufügen.

Für die White Tiger Garnelen:

5 White Tiger Garnelen, geschält und entdarnt
1 Limette
1 EL Fischsauce
3 EL Sojasauce
Neutrales Öl, zum Braten
Chilifäden, zum Garnieren

White Tiger Garnelen in neutralem Öl scharf anbraten. Fisch- und Sojasauce vermischen und in die Pfanne geben, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Auf dem Teller mit Limettenabrieb und Chilifäden garnieren.

Für die Sai-Ua-Bällchen: Strunk der Kaffirlimettenblätter entfernen. Chili entkernen. Alle Zutaten, bis auf das Hackfleisch und Öl, in einem Mixer geben und durchmischen. Blätter des Thai-Basilikums abzupfen und fein schneiden. Hackfleisch, Thai-Basilikum und Kräuterpüree sehr gut durchkneten bis sich eine homogene Masse bildet. Daraus kleine Bällchen formen und diese im Pankomehl wälzen. Bei 140 Grad frittieren.

250 g Schweinehackfleisch
15 g Galgant
4 Kaffirlimettenblätter
½ Chilischote
1 TL Fischsauce
2 TL Thai Red Currypaste
2 Zweige Thaibasilikum
175 g Pankomehl
Öl, zum Frittieren

Für die Kaffirlimettenblätter: Strunk der Blätter herausschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden. Bei 140 Grad kurz (ca. 30 Sekunden) frittieren.

10 Kaffirlimettenblätter
Öl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.