

PAD THAI – Nudeln auf thailändische Art

Rezept von Sasithorn Beckrath

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen

Für die Tamarinden-Sauce:

2 EL Tamarinden-Paste
5 EL braune Zucker
½ Tasse (ca. 120 ml) heißes Wasser
6 EL Fisch-Sauce
2-3 TL Chili-Pulver

Für die Pad Thai:

1 Paket Reismudeln, 3 mm breit
Ein Bund Knoblauchschnittlauch, ersatzweise Frühlingszwiebeln und Knoblauch
Eine Handvoll kleine rote Zwiebeln
4 EL eingelegter Rettich, süß – nicht salzig!
100 g ungesalzene, ungeröstete Erdnüsse
4 Scheiben Tofu
2 Tassen frische Soja-Sprossen
Erdnussöl
Chili-Flocken
Fischsauce
Pilzsauce (Fertigprodukt, Asiashop)
4 Eier
Getrocknete Garnelen
2 Limetten

Man kann Pad Thai vegetarisch, mit Rind- oder Schweinefleisch machen. Oder wie hier, mit Garnelen: das heißt dann Pad Thai Kung. Dann kommen noch 12 rohe Garnelen hinzu

Zubereitung

Zuerst wird die Tamarinden-Sauce hergestellt. Dazu Tamarinden-Paste und Zucker in heißem Wasser auflösen. Dann die Fisch-Sauce und Chili-Pulver hinzugeben. Abschmecken. Die Tamarinden-Sauce sollte ausgewogen schmecken – also weder zu süß noch zu sauer sein. In ein Gefäß umfüllen und beiseite stellen. (Ganz authentisch ist es, wenn man die Tamarinden-Sauce nicht aus Paste sondern aus dem getrockneten Fruchtfleisch herstellt. Das dauert dann allerdings etwa 2 Stunden.)

Danach die Reismnudeln in warmem Wasser einweichen. Höchstens 15 – 20 Minuten lang – bei längerem Einweichen werden sie zu weich und verlieren Geschmack.

Nächster Schritt: die Vorbereitung der weiteren Zutaten. Bei der Zubereitung muss nämlich alles sehr schnell gehen!

Bei den Garnelen den Darm entfernen. Knoblauch-Schnittlauch in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Rote Zwiebeln in Scheiben schneiden, eingelegten Rettich kleinschneiden, die Erdnüsse in der Pfanne rösten, die Schale entfernen und im Mörser grob zerkleinern.

Tofu-Scheiben in Erdnussöl hellbraun anbraten und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Stehen alle Zutaten bereit? Dann kann es losgehen. Die Pad Thai-Nudeln werden portionsweise zubereitet - der folgende Vorgang wird also 4 Mal mit jeweils einem Viertel der gesamten Zutaten wiederholt:

Im Wok Erdnussöl erhitzen, Zwiebeln anbraten, Garnelen anbraten (ca. 1 Min.) und an den Rand des Woks schieben. Reismnudeln in Wok geben und mit Holzlöffeln auseinanderziehen. Sie dürfen nicht aneinander kleben. Anbraten. Getrocknete Garnelen, Rettich, Erdnüsse, Chili-Pulver und Tofu dazugeben. Mit Holzlöffeln vermischen. 3-4 EL Tamarindensauce, 1 EL Fischsauce und 1 EL Muschelsauce dazugeben. Eine halbe Tasse Soja-Sprossen und Knoblauch-Schnittlauch hinzugeben und vermischen. 1 Ei hineingeben, etwas stocken lassen und vermischen. Auf einem großem Teller mit einer Scheibe Limette anrichten.

Wenn es besonders schön aussehen soll kann das Gericht mit Dekorations-Gemüse verziert werden, z.B. einer geschnitzten Möhrenscheibe und einer Chili-Blume.

Noch besser schaut es aus, wenn die Pad Thai-Nudeln in einem dünnen Eierkuchen angerichtet werden.