

Asia Streetfood Wine Tasting

China: Bao mit rot geschmorter Entenkeule und Mandarinen-Krautsalat mit Sichuan Pfeffer

Japan: Okonomiyaki - Krautpfannkuchen mit Alles was Du willst

Vietnam: Sommerrollen mit mariniertem Tofu/ Tamarinden Garnelen

Thailand: Fischcurry mit Ananas, Gurken und Betelblättern

China: Bao mit rot geschmorter Entenkeule und Mandarinen-Krautsalat mit Sichuan Pfeffer

Teig

560g Mehl
11g Trockenhefe
1/2 TL Salz
1 TL Backpulver
30g Zucker
30g Öl
320ml Milch

Den Teig eine Minute auf kleiner Stufe kneten, dann 5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten lassen. Danach 1 Stunde ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Falten, ausrollen, 50g große Portionen abstechen und zu kleinen Kugeln formen. Auf Backpapier setzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Danach im Bambuskorb für 8-10 Minuten dämpfen.

Entenkeulen

1kg Entenkeulen
120ml dunkle Superior Sojasauce
60ml helle Sojasauce
1 EL Chinesisches Five Spice Pulver
2 Stück Zimtstangen
20g weißer Kandis
1 TL Sichuan Pfefferkörner
1/2 EL weiße Pfefferkörner
4 Stück Nelken
3 Stück Sternanis
60g Ingwer, geschält und angestoßen
45g Knoblauchzehen, angedrückt

Entenkeulen mit einem Teil des 5 Spice einreiben und dunkle Sojasauce einmassieren. In einem dünnen Ölfilm den Kandis schmelzen, bis er flüssig und karamellisiert ist, dann ein Liter Wasser aufgießen. Die restlichen Gewürze zufügen und die Entenkeulen einlegen. Zugedeckt im Ofen für gut 1,5 Stunden schmoren. Keulen herausnehmen und die Sauce ggf. mit etwas Stärke, aufgelöst in Reiswein, abbinden. Das Fleisch zerrupfen und mit dem Kraut in die Buns geben.

Tip: Nach der halben Garzeit hartgekochte, angeschlagene Eier dazu geben. Mit sauren Knoblauch-Gurken als Snack servieren.

Krautsalat

1 Stück kleiner Spitzkohl

1 TL Salz

1 EL Reissessig

1,5 EL Madarinenöl

Zucker und Sichuan Pfefferpulver oder Sancho Pfeffer nach Geschmack

Einen Spitzkohl in feine Streifen hobeln und 1 TL Salz einmassieren, damit der Kohl Wasser lässt. Eine Vinaigrette aus Reissessig, Zucker und Mandarinenöl anrühren, den Krautsalat zusammen mit dem Keulenfleisch im Bun servieren.

Japan: Okonomiyaki - Krautpfannkuchen mit Alles was Du willst

Pfannkuchenteig

400g Chinakohl
3 Eier
250g Mehl
200ml Wasser
2 Tüten Instant-Dashi-Pulver
2 TL Backpulver
Sonnenblumenöl zum Braten

Okonomiyaki-Soße

2 EL Sojasoße
2 EL Austernsoße
2 EL Worcestershiresoße
2 EL Ketchup
1 EL Honig

Mehl, Dashi- oder Gemüsebrühepulver, Wasser und Backpulver miteinander verquirlen, 15 Minuten kühl stellen und quellen lassen. Weißkohl in etwa 1×1 cm große Flecken schneiden, Eier verquirlen, mit den Kohlflecken mischen.

Weißkohl-Ei-Masse unter den Teig heben.

Zutaten für die Okonomiyaki-Soße miteinander verrühren.

In einer heißen Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl Pfannkuchen ausbacken, nach Belieben belegen: mit Speck, Garnelen, Pilzen, Gemüse... Dann wenden, weiter braten.

Die Pfannkuchen mit Mayonnaise und der Okonomiyaki-Soße gitterförmig garnieren, nach Belieben mit Frühlingszwiebeln, eingelegtem Ingwer und/ oder schwarzem Sesam verzieren. Lassen Sie es sich schmecken!

Garnitur:

Oktopus, Sojasprossen, Algenpulver, Bonito Flocken, Sauce, Kewpie Mayonnaise, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln

Vietnam: Sommerrollen mit mariniertem Tofu/Tamarinden Garnelen

Füllung

Sojasprossen

Reisvermicelli

Salat, in feinen Streifen

Karottenjulienne

Chinakohlstreifen

Vietnamesischer Koriander

Minze

Thai Basilikum

Großes Reispapier, kurz in kaltem Wasser eingeweicht und zwischen Handtüchern ausgequollen

Garnelen

500g Garnelen, gepult und entdarmt

2 EL Öl

3 Stück ganze, angedrückte Knoblauchzehen

1 EL Palmzucker

3 EL Tamarindenmus

Im tiefen Fett die Garnelen mit dem angedrückten Knoblauch ausbacken. Herausnehmen und bis auf einen dünnen Film abgiessen. Tamarinde und Zucker zugeben, karamellisieren, dann die Garnelen darin schwenken.

Tofu

1 Stück Blocktofu (bitte unbedingt frische Ware im asiatischen Supermarkt kaufen)

2 Stück rote Chilischoten

1 Stück Knoblauchzehe

1 EL Zitronensaft

1 TL Agavendicksaft

2 EL Fischsauce

4 EL helle Sojasauce

1 EL Sesamsaat, gerne auch weiß und schwarz gemischt

Tofu in dünne Streifen schneiden, damit er sich gut einwickeln lässt. In kaltes Salzwasser legen (1/2 Std.), danach marinieren, am besten über Nacht. Herausnehmen, abtropfen lassen und in Sesam wenden. In einer beschichteten

Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten, aufpassen dass der Sesam nicht verbrennt.

Dip

1 Stück Knoblauchzehe

60g Ingwer

2 Stück Chili

2-3 EL Zucker

2 EL Limettensaft

4 EL Fischsauce

3 EL Wasser

Knoblauch, Ingwer und Chili fein hacken und mit dem Zucker im Mörser zu einem Mus zerstoßen. Mit Wasser, Limettensaft und Fischsauce mischen und servieren.

Thailand: Fischcurry mit Ananas, Gurken und Betelblättern

3 EL Öl

1 große Prise weißer Zucker

2 EL Fischsauce

125ml dickes Tamarindenwasser

1 Gurke, geschält und in kleine Stücke geschnitten

200g Fischfilet (Wolfsbarsch, Markrele, Sardine, Garnelen, Squid o.ä.)

einige Betelblätter, zerrupft

Paste

10-15 getrocknete lange Chilis, eingeweicht und abgetropft

1 große Prise Salz

1 EL gehacktes Zitronengras

3 EL gehackte rote Kurkuma

1 EL gehackte rote Schalotte

3 EL gehackter Knoblauch

1 EL weiße Pfefferkörner

1 EL Garnelenpaste (gapi), geröstet

Öl erhitzen und 3 EL Paste über mittlerer Hitze braten, bis sie duftet und dunkler wird. Temperatur herunterstellen und mit Zucker, Fischsauce und Tamarindenwasser würzen, dann Gurken, Fisch und Betelblätter zufügen und köcheln lassen, bis sie gar sind. Abschmecken: Es sollte sauer, salzig, scharf und leicht süß sein.