

Shiitake-Ph mit Reis-Bandnudeln, Lauch, Eiskaffee

Für zwei Personen

Für die Shiitake-Pho:

200 g frische Shiitake	2 EL getrock. Shiitake	½ Stange Lauch
2 Schalotten	2 cm Ingwer	1 Birds-Eye-Chili
1 Sternanis	1 Kardamomkapsel	2 Gewürznelken
1 Zimtstange	1 EL helle Sojasauce	1l Gemüsefond
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Reisbandnudeln:

95 g Reismehl	37 g Maisstärke	30 g Tapiokastärke
½ TL Zucker	½ TL Salz	400 ml lauwarmes Wasser
Öl		

Für den knusprigen Lauch:

½ Stange Lauch	Öl
----------------	----

Für den Cà Phê Sa á:

50 ml gezuckerte Kondensmilch	4 TL Kaffeepulver	Crushed Ice
-------------------------------	-------------------	-------------

Für die Garnitur:

1 Limette	1 rote Chili	2 Frühlingszwiebeln
4 Zweige Koriander		

Für die Shiitake-Pho:

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten abziehen, klein würfeln und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anschwitzen. Die getrockneten Shiitake mit dem Multizerkleinerer zu einem feinen Pulver mixen und zu den Schalotten geben. Ingwer, Sternanis, Kardamom, Gewürznelken, Zimtstange zugeben und 5 Minuten mitbraten, bis die Mischung dunkel und klebrig wird.

1-2 Shiitake in Scheiben schneiden und für den späteren Gebrauch beiseitelegen. Lauch längs halbieren und in Ringe schneiden. Chili fein hacken, die restlichen Shiitake in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Lauch in den Topf geben und weitere 8-10 Minuten braten, bis das Gemüse weich ist. Sojasauce und Gemüsefond hinzufügen und aufkochen. Nach dem Aufkochen die Temperatur reduzieren und noch nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Scheiben geschnittene Shiitake mit etwas Chili in etwas Öl gleichmäßig anbraten. Als Suppeneinlage verwenden.

Für die Reisbandnudeln:

Reismehl, Tapiokastärke, Maisstärke, Salz und Wasser miteinander verrühren und 15 Minuten ruhen lassen. Eine Aluform mit Öl einpinseln und die Reisteigmischung einfüllen, bis etwa eine Höhe von 2-3 mm erreicht ist. Dann in einen Topf mit Dampfeinsatz stellen und für ca. 4 Minuten dämpfen, bis sich leichte Blasen bilden und der Teig durchsichtig wird. Anschließend die Form aus dem Dämpfer holen, 2-3 Minuten abkühlen lassen. Dann den Teig herausheben und auf ein geöltes Schneidebrett geben und dort in ca. 1 cm breite Bandnudeln schneiden.

Für den knusprigen Lauch:

Lauch putzen und in lange Streifen schneiden. Im heißen Öl frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier legen.

Für den Cà Phê Sa á:

Kondensmilch zusammen mit etwas Crushed Ice in ein dickwandiges Glas geben. Das Kaffeepulver in das Metallsieb des Kaffee-Phins geben und anschließend etwas andrücken. Anschließend den kompletten Filter mit der Unterplatte auf das Glas setzen und 4 EL kochendes Wasser eingießen, um den Kaffee etwas quellen zu lassen. Nach 30 Sekunden den Siebbehälter mit ko-

chemdem Wasser befüllen. Zusammen mit Löffel und Teller zum Abstellen des Phins servieren.

Für die Garnitur:

Limette in Spalten schneiden und zur Suppe reichen. Koriander in Streifen schneiden, die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und zusammen mit dem frittierten Lauch auf der Suppe anrichten. Chili in feine Streifen schneiden und auf der Suppe anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Filip Haase am 21. Juni 2023