

Tempeh Kecap, Basmati-Spiegelei-Türmchen und Soße

Für zwei Personen

Für den Tempeh:

300 g Tempeh	1 Spitzpaprika	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	1-2 rote milde Peperoni	1 Stück Galgant
1 Limette, 2 EL Saft	1 Stange Zitronengras	1 Lorbeerblatt
3 TK-Kafirlimettenblätter	70 g geröstete Erdnüsse	Kokosöl, Salz

Für das Kecap:

1 Limette, Saft	10 EL salzreduz. Sojasauce	6 EL brauner Zucker
-----------------	----------------------------	---------------------

Für den Reis:

100 g Basmati	1 Limette, 1 EL Saft	1 TL Salz
---------------	----------------------	-----------

Für die thailändische Sauce:

$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ rote Chilischote
1 Limette, 1 EL Saft	1 TK-Kafirlimettenblatt	1 TL Tamarindencreme
3 EL Sojasauce	1 EL vegetar. Fischsauce	

Für das Spiegelei:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	scharfes Paprika
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Lauchzwiebel	essbare Blüten
----------------	----------------

Für den Tempeh:

In einer Wokpfanne etwa 4 cm hoch Kokosöl erhitzen.

Tempeh in etwa 0,5 cm x 2 cm lange Streifen schneiden. Tempeh in das Frittieröl geben und etwa 3-4 Minuten bei geringer Hitze frittieren, sodass der Tempeh außen gold und knusprig und innen gar wird. Eine kleine Prise Salz in das Frittierfett geben.

Schalotten und Knoblauch abziehen. Nun Schalotten, Zitronengras und Galgant klein hacken und auf einem Brett in Häufchen bereitlegen.

Peperoni in Ringe schneiden und die Erdnüsse nur grob hacken.

Kafirlimettenblätter in feine Streifen schneiden. Spitzpaprika in feine Ringe schneiden.

Den fertigen Tempeh auf einem Küchentuch zur Seite stellen. Öl in dem Wok belassen und ebenfalls bei mittlerer Hitze den Knoblauch, die Schalotten und die in Ringe geschnittenen Peperoni dazugeben. Wenn der Knoblauch und die Schalotten etwas Farbe angenommen haben, das Zitronengras, die Kafirlimettenblätter und das Lorbeerblatt eine Minute lang mitkochen. Nun die Paprika hinzufügen und alles weitere 2-3 Minuten kochen. Tempeh sowie die gehackten Erdnüsse hinzufügen und gut unterrühren. Anschließend Limettensaft hinzufügen.

Für das Kecap:

4 EL braunen Zucker und 8 EL Sojasauce bei geringer Hitze 10-15 Minuten einkochen lassen, bis eine dicke Creme entsteht, das Kecap Manis. Nun die Creme mit 2 EL brauner Zucker und 2 EL Sojasauce verrühren. Etwas Limettensaft dazugeben. Kecap mit in den Wok geben.

Für den Reis:

Reis waschen. 200 ml Wasser und Reis in einen Topf geben und Salz hinzufügen. Reis aufkochen und sobald er kocht die Hitze reduzieren. Bei einem herkömmlichen Herd reicht die Resthitze der Platte, bei Induktion sollte der Herd bei Stufe 3 an bleiben. Nun ein Küchentuch auf den Topf legen und mit einem Deckel den Topf schließen. Nach 12 Minuten den Herd abstellen, und den Reis weitere 3 Minuten ziehen lassen. Reis auf Teller in einen Servierring geben und mit etwas Limettensaft verfeinern.

Für die thailändische Sauce:

Alle festen Zutaten abziehen, klein hacken und mit den anderen Zutaten zusammen mischen. Abschmecken und je nach Geschmack noch etwas Limettensaft nachgeben.

Für das Spiegelei:

Ei in der Pfanne, in der vorher der Tempeh gebraten wurde braten, bis es goldgelb, der Dotter aber noch flüssig ist. Zum Ende etwas würzen und mit feinen Chilischeiben belegen.

Für die Garnitur:

Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und mit den Blüten als Garnitur verwenden.

Lisa Müller am 17. Januar 2024