

Pad Thai

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

100 g Reismudeln, 10 mm breit

Für die Sauce:

1 Limette	4 TL Fischsauce	2 TL Sojasauce
6 TL Austernsauce	4 TL Tamarinden-Paste	2 TL Zucker

Für das Pad Thai:

100 g Hähnchenbrust	50 g fester Naturtofu	1 Karotte
100 g Mungobohnensprossen	100 g Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 cm Ingwer	1 Limette	1 Ei
4 EL Erdnussöl	1 TL Chiliflocken	2 TL gemahlener Kurkuma

Für die Erdnüsse:

100 g Erdnüsse	1 EL Butter	1 EL Zucker
----------------	-------------	-------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Für die Nudeln:

Die trockenen Reismudeln einige Minuten in heißem Wasser einweichen. Danach abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft mit Fischsauce, Sojasauce, Austernsauce, Tamarinden-Paste und Zucker verrühren.

Für das Pad Thai:

Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und mit Kurkuma einreiben.

Hähnchenbrust klein schneiden. Karotte schälen und in feine, dünne Streifen schneiden. Sprossen abbrausen und trockentupfen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe scheiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides hacken. Limette vierteln. Ei verquirlen.

Erdnussöl im Wok erhitzen. Zuerst Knoblauch kurz anbraten und den Ingwer hinzufügen. Dann das Hähnchenfleisch in die Pfanne geben, kurz braten, anschließend den Tofu zugeben und mitbraten. Nachdem das Hähnchenfleisch durchgebraten ist, das Ei hinzufügen. Dann die zuvor hergestellte Sauce hinzufügen und die Karotten, Frühlingszwiebeln und Sprossen zugeben. Alles gut schwenken. Anschließend die Nudeln hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Für die Erdnüsse:

Erdnüsse klein hacken und in einer Pfanne mit dem Zucker und der Butter erhitzen. Sobald die Erdnüsse leicht karamellisiert sind in eine kleine Schale geben und beiseitestellen. Für die Garnitur verwenden.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Für die Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Moritz Geschke am 10. Mai 2021