

Pad Thai Streetfood-Art mit marinierter Mango

Für zwei Personen

Für die Sauce:

3 Schalotten	3 Knoblauchzehen	2 TL Sojabohnenpaste
4 EL Tamarindenpaste	3 EL Fischsauce	2 TL Chiliflocken
3 EL brauner Zucker	3 EL Zucker	3 EL neutrales Pflanzenöl

Für das Pad Thai:

120 g Rinderhackfleisch	120 g Reisbandnudeln	2 Stg. Frühlingszwiebeln
80 g Sojasprossen	1 EL thailänd. Rettich	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 Ei	2 TL Garnelenpaste
Sauce, von oben	3 EL Kokosöl	80 g naturbel. Erdnüsse
Chilipulver	1 TL weißer Pfeffer	Salz

Für die marinierte Mango:

1 Mango	1 Limette, Saft	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Bananenblätter	1 Limette, ganze Frucht	2 EL Sojasprossen
2 EL naturbelassene Erdnüsse		

Für die Sauce:

Das Öl in einem Topf erhitzen, beide Zuckersorten hinzugeben und karamellisieren lassen. Knoblauch und Schalotte abziehen. Knoblauch fein hacken und Schalotten in Scheiben schneiden. Beides in den Topf geben und leicht anbraten. Anschließend Tamarindenpaste, Fischsauce und Sojabohnenpaste in den Topf geben und verrühren. Mit etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen und das Ganze leicht einkochen lassen. Ggf. nochmals mit Wasser die Konsistenz bestimmen.

Zum Schluss Chiliflocken hinzugeben.

Für das Pad Thai:

Erdnüsse in einem Mörser grob mörsern und zur Seite stellen. Ei in einer Schüssel verquirlen und ebenfalls zur Seite stellen. Sojasprossen waschen und gut abtropfen lassen. Reisbandnudeln für 5-10 Minuten in heißem Wasser einweichen. Die Nudeln sollten biegsam, aber noch fest sein. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein schneiden.

Wokpfanne stark erhitzen. Anschließend 2 EL Kokosöl hinzugeben, kurz verteilen und Knoblauch und Schalotte darin zusammen mit dem Hackfleisch anbraten. Das Ganze etwas anrösten lassen und nach kurzer Zeit die Garnelenpaste hinzugeben und gut vermengen. Anschließend den eingelegten Rettich fein hacken, hinzugeben und nochmals anrösten.

Die Hälfte der Sojasprossen hinzugeben. Jetzt die vorgegarten Reisbandnudeln in die Pfanne geben und die Nudeln mit der Hälfte der zuvor gekochten Sauce schwenken. Sollten die Nudeln noch zu fest sein, noch etwas Wasser hinzugeben. Reisbandnudeln in eine Ecke des Woks schieben und das restliche Kokosöl in die Pfanne geben. Darin das verquirlte Ei braten. Wenn das Ei gebraten ist, wieder alles miteinander vermengen und kräftig schwenken. Anschließend die restliche Sauce, Erdnüsse und restliche Sojasprossen hinzugeben und nochmals schwenken. Mit weißem Pfeffer würzen und nochmals schwenken.

Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und zum Pad Thai geben.

Für die marinierte Mango:

Mango schälen, vom Kern lösen und in feine Streifen schneiden. Limette auspressen und Saft auffangen. Mangostreifen in eine Schüssel geben und mit Olivenöl und Limettensaft vermengen

und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Bananenblätter vorsichtig waschen und trockentupfen. Erdnüsse grob hacken. Limette waschen, trockentupfen und vierteln. Sojasprossen waschen und gut abtropfen lassen. Alles in kleinen Schälchen zum selber Garnieren zu dem Gericht reichen. Das Pad Thai auf Bananenblättern servieren.

Timo Plewa am 26. August 2024