

Phat Thai mit Schweine-Filet und Garnelen

Für zwei Personen

75 g Schweinefilet	100 g Riesen-Garnelen	125 g getrocknete Reismudeln
45 g Mungobohnensprossen	1 rote Chili	30 g ungesalzene Erdnüsse
2 Knoblauchzehen	20 g Röstzwiebeln	1 unbehandelte Limette
30 g chinesischer Schnittlauch	1 Bund frischer Koriander	1 Ei
1 EL Öl	50 ml Tamarindensaft	Fischsauce
1 TL brauner Zucker	15 g Palmzucker	Salz, Pfeffer

Zunächst die Garnelen der Länge nach aufschneiden, von Kopf, Schale und Darm befreien. Danach waschen, trocken tupfen und fein hacken. Anschließend warmes Wasser in einen Topf füllen und die Reismudeln für zehn Minuten darin einweichen. Nach den zehn Minuten die Nudeln abtropfen lassen und in einem Topf an der Seite aufbewahren. Im Anschluss die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Danach den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Nun das Schweine-Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Anschließend etwas Öl im Wok erhitzen. Danach die gehackte Chilischote, eineinhalb Teelöffel des Knoblauchs und das Schweine-Fleisch darin anbraten und kontinuierlich rühren. Im Anschluss die gehackten Garnelen dazugeben und ebenfalls anbraten. Nun den chinesischen Schnittlauch abwaschen, abtrocknen und fein hacken. Danach den gehackten Schnittlauch sowie die Reismudeln ebenfalls in den Wok geben. Nebenher den Tamarindensaft, den Palmzucker und die Fischsauce in einen Topf geben, erwärmen und das Pad Thai damit feucht halten. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Nun das Gericht mit etwas Fischsauce, einem Esslöffel Limettensaft und dem braunen Zucker würzen und gut durchrühren, bis alles gleichmäßig erhitzt ist. Danach das Ei in ein Gefäß geben, aufschlagen und in den Wok geben. Das Ei stocken lassen. Den Koriander zupfen. Im Anschluss die Mungobohnensprossen, den Koriander und 20 g der Erdnüsse darüber streuen und erneut vermischen. Das Pad Thai auf Tellern anrichten, mit den Röstzwiebeln und den restlichen Erdnüssen garnieren und servieren.

Robert Uhl am 21. Januar 2013