

Pad Thai mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

Für das Pad Thai:

100 g Reismudeln	100 g Tofu	100 g Sprossen
4 Knoblauchzehen	4 Frühlingszwiebeln	2 rote Chilischoten
4 Limetten	50 g Erdnüsse	4 Eier
2 TL Tamarindenpaste	4 TL Fischsauce	6 TL Austernsauce
1 Schuss Sojasauce	2 TL brauner Zucker	Ein paar Chiliflocken
Kurkuma	2 EL Rapsöl	

Für die Garnelen:

6-8 Riesengarnelen	2 rote Chilischoten	5 Knoblauchzehen
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Pad Thai:

Die Reismudeln in heißem Wasser ein paar Minuten einweichen.

Tofu an 2 Seiten mit Kurkuma einreiben. Tofu anschließend in Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken (nicht pressen). Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

Sprossen waschen und abtropfen lassen. Erdnüsse hacken und Limette vierteln. Restliche Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Am besten alle Zutaten griffbereit an den Herd stellen, denn jetzt sollte alles recht schnell gehen. Öl im Wok erhitzen. Knoblauch kurz anbraten. Tofu zugeben. Ca. 1 Minute braten und zur Seite schieben. Eier zugeben, Fischsauce, Sojasauce, Paste, Zucker, Limettensaft und Austernsauce darauf geben und kräftig rühren. Alles vermischen und etwas Wasser und die Nudeln zugeben. Sprossen und Frühlingszwiebeln hinzugeben und ein paar Sekunden kochen. Sofort mit Erdnüssen und Chiliflocken sowie einem Limettenviertel servieren.

Für die Garnelen:

Garnelen waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und hacken.

Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein hacken. In einer zweiten Pfanne die Garnelen mit Knoblauch, Chilischoten und Öl scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf den Nudeln anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nico Roszykiewicz am 08. Februar 2021