

Thailändischer Vorspeisen-Teller

Für zwei Personen

Für den Fleischsalat:

150 g Schweinerücken	80 g frischer Spinat	2 Frühlingszwiebeln
2 cm Galgant	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 Limetten	50 ml Gemüfefond	4 EL Fischsauce
2 EL Jasmin	2 Stangen Zitronengras	15 Minzblätter
6 Kaffir-Limettenblätter	2 Zweige Koriander	10 Thai-Basilikumblätter
1 TL brauner Zucker	Chiliflocken, nach Belieben	Pflanzenöl

Für die Fischfrikadelle:

250 g Kabeljaufilet, ohne Haut	50 g frische Schlangenbohnen	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer	1 rote Chilischote	1 Limette
1 Ei	4 Kaffir-Limettenblätter	1 EL Fischsauce
1 TL Speisestärke	1 EL Zucker	Salz, Öl

Für das Gurkenrelish:

1 kleine Gurke	1 Schalotte	1 rote Chilischote
60 ml Weißweinessig	60 g braunen Zucker	Salz

Für die Sommerrolle:

2 runde Reispapiere	1 Möhre	1 Gurke
1 Mango	2 Frühlingszwiebeln	2 Eier
3 EL Milch	1 TL Miso-Paste	1 TL Sriracha
1 TL Sojasauce	1 Zweig Thai-Basilikum	Pflanzenöl

Für den Fleischsalat:

Den Galgant schälen und klein würfeln. Jasmin waschen und zusammen mit Galgant in einer Pfanne mit Öl anrösten. Beides darf Farbe annehmen, sollte aber nicht schwarz werden. Den gerösteten Reis in einem Mörser etwas zerkleinern und beiseitestellen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schweinerücken waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Fleisch mit Knoblauch in einem kleinen Topf mit Öl scharf anbraten. Nach Belieben Gemüfefond angießen damit das Fleisch nicht trocken wird. Die Zwiebel abziehen, die Frühlingszwiebeln waschen und beides fein hacken. Das untere Drittel vom Zitronengras fein schneiden. Minzblätter, Kaffir-Limettenblätter, Thai-Basilikum und Koriander waschen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Alle Kräuter, bis auf den Koriander, und die Zwiebeln in einer Schüssel vermengen.

Kurz vorm Servieren das noch lauwarme Fleisch und einen Teelöffel von dem Reiscrunch dazugeben und miteinander verrühren. Den Koriander nach Belieben dazu geben. Limetten waschen, halbieren und auspressen. Fischsauce und Limettensaft in einer Schale vermengen und den Zucker einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Je nach gewünschtem Schärfegrad Chiliflocken dazugeben. Auf einem Teller Spinat als Salatbett drapieren, den Salat darauf anrichten.

Für die Fischfrikadelle:

Ingwer schälen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und Chilischote waschen, längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und beides kleinschneiden. Alles zusammen in einem Mörser zu einer leichten Paste zerreiben. Kabeljaufilet waschen, trockentupfen und fein hacken. Bohnen und Kaffir-Limettenblätter waschen und hacken. Limette waschen und abreiben. Alle Zutaten mit der Paste, Zucker, Speisestärke, Fischsauce und Limettenabrieb in einer Schüssel miteinander vermengen, sodass eine leicht klebrige Masse entsteht. Mit Salz würzen und für einige Minuten kaltstellen. Erkalte Masse zu kleinen Frikadellen formen und in heißem Öl für ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Gurkenrelish:

Weißweinessig, Zucker und eine Prise Salz in einem Topf erhitzen und reduzieren lassen bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Gurke waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, halbieren und in dünne Scheibe schneiden. Chilischote waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, dann in dünne Ringe schneiden. Sud vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und Gurke sowie Schalotte dazugeben. Je nach gewünschtem Schärfegrad Chilischote unterrühren.

Für die Sommerrolle:

Miso-Paste in der Milch auflösen und danach zusammen mit Eiern in einer Schüssel verquirlen. Sojasauce und Sriracha hinzufügen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und zwei Omelettes mit etwas Öl darin bei mittlerer Hitze ausbacken. Gurken und Möhre waschen. Mit einem Sparschäler die Möhre schälen. Von der Gurke und Möhre, jeweils 3 Tranchen abhobeln. Frühlingszwiebel waschen, Enden entfernen und in dünne, lange Streifen á 6 cm schneiden. Thai-Basilikum abrausen, trockenwedeln und die Blätter grob hacken. Mango waschen, schälen und mit dem Messer 2-3 dünne Scheiben abschneiden. Reispapier für 10 Sekunden in warmes Wasser legen. Zum Füllen der Sommerrolle das Reispapier aus dem Wasser nehmen, auf ein Brett legen, das Omelette zu einem Rechteck schneiden und mittig auf dem Papier platzieren. Nun im unteren Drittel Gemüse, Mango und Thai-Basilikum legen. Die Seiten einklappen und dann die Rolle fest einrollen.

Um den Vorspeisencharakter zu unterstreichen, alle Gerichte auf einem großen Teller gemeinsam anrichten und servieren.

Denis Küper am 22. Februar 2022