

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2017** ▪
CW-Tagesmotto: "Außereuropäische Klassiker" mit Christian Lohse



Andrea Schönfelder

Vietnam: Gemüse-Sommerrollen mit Zitronengras-Rindfleisch und Nuoc-Cham-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Zitronengras-Rindfleisch:

250 g Flanksteak, am Stück
6 Zitronengrasstangen
4 Knoblauchzehen
1 Schalotte
2 EL helle Sojasauce
4 EL vietnamesische Fischsauce
Sesamöl, zum Braten

Aus 1 EL braunem Zucker, ½ EL Sojasauce und 3 EL Fischsauce eine Marinade herstellen. Knoblauch und Schalotte abziehen. Von 4 Zitronengrasstangen das hintere Ende trimmen und die äußeren harten Blätter entfernen. Nur das untere weiche innere Ende des Zitronengrases verwenden. Zitronengras, 2 Knoblauchzehen, ein Viertel Schalotte und die zuvor angerührte Marinade in eine Moulinette geben und zu einer Paste verarbeiten. Fleisch waschen, trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden und in einen Beutel mit der Paste mischen. Fleisch darin mindestens für 20 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen. Dann das Fleisch in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne ca. 20 Sekunden kräftig anbraten. Kurz vor dem Servieren noch etwas frisches Zitronengras hacken und unter die Rinderfiletstreifen mischen.

Für das eingelegte Gemüse:

100 g Tafelsalz
150 g Zucker
100 ml Weißweinessig
1 Karotte
1 Daikon-Rettich (nicht mehr als 5cm Durchmesser)

Den Daikon und die Karotten waschen, schälen und in sehr feine Julienne schneiden. Aus Essig, Zucker, Salz und 1 EL Wasser eine süß-saure Mixtur abschmecken. Alles in einen Topf geben und kurz aufkochen. Heiße Flüssigkeit mit Julienne in einen Beutel geben und vakuumieren. In den Kühlschrank zum Abkühlen legen. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Julienne in einem Sieb abtropfen lassen, ggf. ausdrücken.

Für die Nuoc-Cham-Sauce:

6 Limetten
3 EL Fischsauce
2 rote Thai-Chilis
1 Knoblauchzehe
2 EL Zucker
1 Karotte
Ingwerknolle, ca. 2 cm
Salz, aus der Mühle

Limetten halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft mit 2 EL warmen Wasser und Zucker verrühren. Knoblauch abziehen, fein hacken. Ingwer und Karotte schälen und ebenso sehr fein hacken. Knoblauch, Karotten und Ingwer in die Sauce geben. Thai-Chilis der Länge nach aufschneiden, entkernen, Schote sehr fein hacken und ebenso unterrühren. Fischsauce unterrühren und eventuell Gemüse mit Salz abschmecken. .

Für die Röstzwiebeln:

1 große Bananenschalotte
Fritteuseöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, dünn aufschneiden und mit einem Tuch trocken tupfen. In der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Sommerrollen:

6 Scheiben vietnamesisches Sommerrollen Reispapier (large)
50 g dünne Vermicelli-Glasnudeln
2 kleine Kopfsalatherzen
50 g ungesalzene Erdnüsse

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Reispapier ca. 1 Minute in heißem Wasser einweichen und auf ein feuchtes Küchenhandtuch legen. Für Glasnudeln Wasser aufkochen und Glasnudeln darin ca. 5 Minuten gar kochen. Nach 5 Minuten Wasser abgießen und Glasnudeln kalt abschrecken. Salatherzen und Sojabohnensprossen waschen. Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Ca. 1 EL

80 g frische Sojabohnensprossen davon grob hacken. Salatherzen in einzelne Blätter teilen, mit den
½ Bund Thai-Basilikum Glasnudeln, dem mariniertem Gemüse, Sojabohnensprossen, den
½ Bund frische Minze Röstzwiebeln, den Erdnüssen sowie grob gehacktem Basilikum und
Minze miteinander vermengen. Fülle mittig auf das Reispapier geben, die
Enden einschlagen und zu einer Rolle aufrollen.

Vietnam: Gemüse-Sommerrollen mit Zitronengras-Rindfleisch und Nuoc-Cham-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Antonio Radano

USA - Turkey de luxe: Truthahnbrust mit Stuffing-Muffin, Kartoffelpüree und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Truthahnbruststücke, mit Haut à 200 g
2 EL Blütenhonig
1 EL Dijon-Senf
50 ml Weinbrand (Sherry)
200 ml Geflügelfond
1 Zweig Rosmarin
3 EL Butterschmalz
40 g kalte Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Rosmarin zugeben und das Fleisch zuerst auf der Hautseite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Wenden und weitere knappe 2 Minuten anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und auf den Gitterrost in den Ofen legen und ca. 25 Minuten weiter garen. Bratensatz mit Sherry und Fond ablöschen. Ca. 10 Minuten einreduzieren lassen. Honig und Senf einrühren. Mit Butter montieren und Sauce nochmals abschmecken.

Für den Stuffing-Muffin:

½ weißes Kastenbrot, vom Vortag
2 Nürnberger-Würstchen
1 Gemüsezwiebel
2 Stangen Sellerie
4 Knoblauchzehen
1 Ei
50 g Butter + 1 EL für die Förmchen
100 ml Geflügelfond
¼ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Majoran
1 Zweig Salbei
1 EL Mehl, für die Förmchen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Brot und Würste in gleichgroße ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und Brot- und Wurstwüfel darin anbraten. In eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Stangensellerie waschen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und ebenso fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter zugeben und darin ca. 3 Minuten glasig dünsten. Zum Brot dazugeben. Das Ei unterrühren. Wenn die Masse zu trocken sein sollte etwas Fond unterrühren. Masse in gefettete und mit Mehl ausgestreute Souffleeförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Herausnehmen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
100 ml Sahne
80 g Butter
2 Zweige Salbei
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen. Butter mit der Sahne und dem Salbei in einem Topf erhitzen, Kartoffeln zugeben und alles zu einem Püree stampfen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Preiselbeeren:

200 g Preiselbeeren
150 g Zucker
1 Orange
Ingwerknolle, ca. 2 cm

Die Preiselbeeren waschen und verlesen. Anschließend mit 2 EL Wasser und Zucker unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Ca. 1 TL Orangenabrieb abreiben, dann die Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und die Preiselbeeren damit verfeinern. Ingwer schälen, ebenso ca. 1 TL der Knolle fein abreiben und die Preiselbeeren damit zuletzt abschmecken.

Turkey de luxe: Truthahnbrust mit Stuffing-Muffin, Kartoffelpüree und Preiselbeeren auf Tellern anrichten und servieren.



Elisabeth Trentin

USA: Crispy Chicken Nuggets mit Waldorfsalat und selbstgemachtem Gewürz-Ketchup

Zutaten für zwei Personen

Für die Crispy Chicken Nuggets:

1 Hähnchenbrustfilet, à 150 g
2 Eier
3 EL Mehl
100 g Semmelbrösel
80 g Cornflakes
1 Msp. Edelsüßpaprikapulver
Fritteuseöl, zum Frittieren
Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Filet waschen, trocken tupfen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Cornflakes grob zerstoßen und mit Semmelbröseln mischen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel-Cornflakes-Mix bereitstellen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, dann zuerst in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in der Semmelbrösel-Cornflakes-Mischung wenden. Nuggets in einer Fritteuse bei 170 Grad goldgelb ausbacken.

Die Nuggets aus der Fritteuse nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Mayonnaise (im Waldorfsalat-Dressing):

1 Zitrone (Saft)
3 Eier
140 ml neutrales Pflanzenöl
½ TL mittelscharfer Senf
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen und das Eigelb mit Senf, Salz und Zucker in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer in die Höhe ziehen. Unter Rühren das Öl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl dazugeben.

Für das Waldorfsalat-Dressing:

2 EL heller Balsamicoessig
½ TL Senf
50 ml Orangensaft
30 ml Rapsöl
20 ml Walnussöl
½ TL Zucker
1 Orange
1 Msp. Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Essig, Senf, Orangensaft mit Salz und Zucker verrühren, dann die beiden Ölsorten unterrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht.

2 EL von der zuvor zubereiteten Mayonnaise unterarbeiten und mit den Gewürzen abschmecken. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Ebenso unterrühren.

Für den Waldorfsalat:

¼ Knollensellerie
1 Stange Staudensellerie
3 säuerliche Äpfel
50 g Walnuskerne
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Nüsse darin wenden. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen, auf ein Stück geölte Alufolie legen. Die Hälfte der karamellisierten Nüsse hacken und für die Garnitur beiseitestellen.

Den Staudensellerie schälen und fein raspeln. Den Apfel waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenso grob raspeln. Stangensellerie waschen, von den Enden befreien und in feine Scheiben schneiden.

Sellerie, Apfel, Staudensellerie und die gehackten Nüsse in eine Schüssel geben und mit dem zuvor zubereitetem Dressing vermengen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gewürzketchup:

Cola und Ananassaft in einen Topf geben, erhitzen und einreduzieren

½ Ananasscheibe, aus der Dose
50 ml Ananassaft
100 ml Cola
1 EL Tomatenmark
2 EL passierte Tomaten
1 TL Blütenhonig
1 EL dunkler Balsamicoessig
1 TL Currypulver
1 TL Edelsüßpaprikapulver
1 Msp. Cayennepfeffer

lassen. Mit Curry, Paprika und Cayennepfeffer würzen. Die Ananas in kleine Würfel schneiden und mit dem Tomatenmark, dem Balsamico, dem Honig und den Tomaten in den Topf geben. Weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann alles fein pürieren.

Für die Garnitur:
2 Scheiben Knollensellerie

Zwei Scheiben Knollensellerie bei 170 Grad in der Fritteuse knusprig ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

USA: Crispy Chicken Nuggets mit Waldorfsalat und selbstgemachtem Gewürz-Ketchup auf Tellern anrichten und servieren.



Mario Mosinzer

Israel: Shakshuka mit Chorizo, Koriander-Dip und Fladenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Shakshuka:

100 g Chorizo-Wurst
500 g San Marzano Tomaten
200 g Rispen Tomaten
1 rote Paprikaschote
4 Eier
2 Knoblauchzehe
1 weiße Zwiebel
1 TL Koriander
1 TL Rosenpaprika
¼ TL Chilipulver
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika putzen, halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Chorizo in dünne Scheiben schneiden und vierteln. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Chorizo und Knoblauch darin dünsten und Koriander, Rosenpaprika und Chilipulver drüberstreuen. Paprika zugeben. 3 Minuten köcheln lassen und Rispen Tomaten hinzugeben. Nach 3 Minuten San Marzano Tomaten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. 4 Mulden in die Sauce drücken, Eier einzeln aufschlagen und vorsichtig in die Mulden geben. Eier bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten in der Sauce stocken lassen.

Für das Fladenbrot:

250 g Weizenmehl
100 ml Milch
1 EL Öl
1 TL Zucker
1 TL Backpulver
½ TL Salz

Mehl, Milch, Joghurt, Backpulver, Öl, Zucker und Salz verkneten. Zu 4 Kugeln formen, sehr dünn ausrollen. Eine große Pfanne stark erhitzen und die Naan-Fladen portionsweise hineingeben. Fladen ca. 1 Minute von jeder Seite backen. (So lange backen, bis der Teig leicht Blasen schlägt und mit braunen Flecken übersät ist) Herausnehmen.

Für den Koriander-Dip:

100 g Schmand
1 Zitrone (Zesten)
75 g Joghurt, 3,5 % Fett
4 Stiele Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenzesten abreißen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Schmand, Joghurt, Zitronenzesten, Koriander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

100 g Feta-Käse
5 Stiele Koriander

Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Feta-Käse grob zerbröseln.

Israel: Shakshuka mit Chorizo, Koriander-Dip und Fladenbrot auf Tellern anrichten, mit Koriander und Feta garnieren und servieren.



Benjamin Jansen

Peru: Forellen-Ceviche mit Süßkartoffeln, frittiertem Mais, Avocado-creme und Trüffel-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

300 g Forellenfilet, am Stück (ohne Haut)
4 Limetten
1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote
1 TL Zucker
2 EL getrockneter Koriander
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limetten halbieren und den Saft auspressen. Fisch waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Limettensaft überbegießen. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Chili der Länge nach aufschneiden, Kerne herauskratzen und Schote sehr fein hacken. Chili und Zwiebel zugeben und den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend den Koriander und das Olivenöl untermischen, eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für die Kartoffeln:

400 g Süßkartoffeln
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffel schälen und in Würfel von 1-2 cm Kantenlänge schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln unter Wenden goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Mais:

1 Maiskolben
1 EL Butter
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reichlich Salzwasser erhitzen und den Maiskolben darin ca. 12 Minuten kochen. Aus dem Wasser nehmen und mit einem scharfen Messer den Kolben in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Maiskolbenscheiben darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Butter und Salz würzen

Für die Avocado-creme:

1 reife Avocado
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado schälen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen und mit der Avocado in einen Mixer geben. Anschließend Olivenöl und den Zitronensaft dazugeben und alles zu einer cremigen Masse mixen.

Dann die Avocado-creme in einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf den Tellern spritzen-

Für die Trüffel-Mayonnaise:

2 Eier
1 EL Weißweinessig
1 Zitrone
30 ml Trüffelöl
½ Sommer-Trüffel
120 ml Sonnenblumenöl
½ TL mittelscharfer Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Ei trennen und die 2 Eigelbe in eine Schüssel geben. Salz, Zitronensaft, Weißweinessig, Trüffelöl hinzugeben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren etwas Sonnenblumenöl erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl dazu geben bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Anschließend den schwarzen Trüffel erst fein hobeln und dann noch einmal fein hacken. Zur Trüffel-Mayonnaise hinzugeben und ebenso in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

2 Stiele Koriander

Koriander abrausen, trockenwedeln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Kresse vom Beet schneiden.

Sakura Kresse

Peru: Forellen-Ceviche mit Süßkartoffeln, frittiertem Mais, Avocado-creme und Trüffel-Mayonnaise auf Tellern anrichten, mit Kresse und Koriander garnieren und servieren.



Moritz Laux

Thailand: Rotes Thai-Curry mit selbstgemachten Udon-Nudeln und White Tiger Garnelen

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote Thai-Curry-Paste:

- 10 getrocknete rote Thai-Chilis
- 2 cm frische Galgantwurzel
- 2 frische Korianderwurzeln
- 1 Zitronengrasstange
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Korianderpulver
- 1 TL Kuminpulver
- 1 Kaffirlimette
- 1 TL Garnelenpaste (Shrimps-Paste)
- 3 TL ganze weiße Pfefferkörner
- ½ TL Salz

Die getrockneten Chilis für 5 Minuten in heißem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit Kumin- und Korianderpulver in einer beschichteten Pfanne kurz rösten und in eine Moulinette geben. Die Pfefferkörner in einem Mörser fein zermahlen und ebenfalls hinzugeben. Haut von einer halben Kaffirlimette abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen, mit der Kaffirlimettenschale in einen Mixer geben. Korianderwurzel, Galgant, Schalotte, Knoblauch und Zitronengras ebenso hacken und hinzugeben. Geröstete Gewürze, Pfeffer, Salz, Garnelenpaste zugeben und alles zu einer homogenen Paste mixen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Zum Schluss die eingeweichten Chilis hinzugeben. Alles nochmals gut durchmischen.

Für die Nudeln:

- 240 g Mehl (Type 405)
- Mehl, für die Arbeitsfläche
- Salz, aus der Mühle

120 ml warmes Wasser in eine Schüssel geben, 1 TL Salz hinzufügen und umrühren, bis es sich aufgelöst hat. Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salzwasser in einer Küchenmaschine circa fünf Minuten verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten kalt stellen. Anschließend Folie entfernen und kräftig durchkneten. Arbeitsfläche bemehlen und Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz 3 mm dünn ausrollen. In 3 mm breite Nudeln schneiden. Danach in kochendem Salzwasser 5-8 Minuten weich kochen. Abschütten und in kaltem Wasser aufbewahren, um ein Zusammenkleben oder weitergaren zu verhindern.

Für das Curry:

- 2 Thai-Auberginen
- 6 Thai Mini-Maiskolben
- 2 Stangen Frühlingslauch
- 1 EL Rote Curry Paste (von zuvor)
- 250 ml Fischfond
- 250 ml Kokosnusscreme
- 3 Kaffirlimettenblätter
- 1 TL Fischsauce
- 1 Bund Thai-Basilikum
- 1 EL Erdnüsse (ungesalzen)
- 1 TL schwarzer Sesam
- 1 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf 1 EL Rapsöl erhitzen und die Curry-Paste darin für einige Minuten anrösten. Mit Kokosnusscreme und dem Fischfond ablöschen und aufkochen. Kaffirlimettenblätter hinzufügen und vor dem Anrichten herausnehmen. Das Curry mit Salz und Fischsauce abschmecken. Thai-Auberginen waschen, vierteln und gemeinsam mit den Mini-Maiskolben in gesalzenem kochendem Wasser 5 Minuten blanchieren. Anschließend abschütten und kalt abschrecken. Den schwarzen Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Die Erdnüsse in einer Auflaufform für 2-3 Minuten im vorgeheizten Ofen rösten. Herausnehmen. Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Frühlingszwiebel waschen und in feine Röllchen schneiden.

Für die Garnelen:

- 12 White Tiger Garnelen, küchenfertig
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Chiliflocken, scharf
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Chiliflocken in einem Mörser fein mahlen. White Tiger Garnelen waschen, trocken tupfen und in einer heißen Pfanne mit dem Knoblauch in 2 EL Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und gemahlener Chili-Flocken würzen.

Zum Anrichten: Eine Portion Udon Nudeln mittig in einer Bowl aufdrehen und platzieren. Mini-Maiskolben und Thai-Auberginen hinzufügen. Das rote Curry mit dem Zauberstab aufschäumen und übergießen. Frühlingszwiebelringe und Thai Basilikum über das rote Curry streuen. 1 TL Schwarzen Sesam und 1 EL Erdnüsse zugeben. Zum Schluss 4 White Tiger Garnelen auf das rote Curry setzen.

Thailand: Rote Thai-Curry-Bowl mit selbstgemachten Udon-Nudeln und White Tiger Garnelen in Bowls anrichten und servieren.