

# Kochen bei ... Wei-Yih

## *Das Menu*

*Als Starter gibt es Krupuk und einen  
Lycheewein als Aperitif*

*Alle folgenden Gerichte werden gleichzeitig  
und auf vielen verschiedenen Schalen und  
Schüsseln serviert.*

*Thailändischer Papayasalat*

*Im eigenen Saft gebackener Lachs*

*Huhn Szechuan Art (Gong Bao Ji Ding)*

*Goldbraun gebratener Tofu mit Sesamöl*

*Chinesisches Gemüse, pfannengerührt  
mit Austernsoße*

*Mit Salz und Chili gebratene Shrimps  
dazu Duftreis*

*und als Dessert gibt es frische Ananas*



## Die Zubereitung

Was sollte in der Küche bereit liegen?  
Ein Wok, zur Not geht ein großer Bratentopf  
Eine Teflonpfanne  
Diverse Schalen und Schüsselchen  
Eine Küchenreibe und ein großer Mörser

Um mit Spaß und ohne Stress vorzubereiten und zu kochen, solltet ihr mit drei Leuten ungefähr drei Stunden vor dem Dinner anfangen.

Wichtig ist, dass die tiefgefrorenen Lebensmittel, also die Shrimps und die Hühnerbrustfilets, rechtzeitig auftauen.

Dann putzt einer das Kohlgemüse, der zweite fängt mit dem Schneiden an und der dritte deckt schon mal den Tisch.

Alle Zutaten werden separat in passend großen Schälchen bis zum Kochen bereitgestellt. Und vorsichtig mit Salz, falls ihr zur gleichen Zeit mit Fischsoße, Austernsoße, Sojasoße oder auch getrockneten Krabben hantiert. Das ist alles schon ganz schön salzig.



Weiter geht's der Reihenfolge nach ungefähr so:

- Thaibasilikum und Korianderkraut von den Stängeln zupfen
- Sojabohnensprossen einfach lassen wie sie sind, natürlich waschen
- Pak Soi-Blätter quer in zwei bis drei Zentimeter lange Streifen schneiden
- Tomaten achteln
- Papaya schälen, halbieren und Kerne entfernen. Mit der Küchenreibe in feine und lange Streifen schneiden. Geduldige machen es mit dem Messer oder Sparschäler.
- Knoblauch und Ingwer schälen und klein schneiden.
- Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden (ca. 1 cm)
- Tofu in knapp 1 cm und ca. 3 mal 5 cm große Stücke schneiden
- Hühnerbrustfilet in maximal 5mm dicke und 1 mal 3 cm große Streifen schneiden. In heller Sojasoße, Weißwein (je ca. Schnaps-glas voll), 2 Eiweiß, 4 gehäufte Esslöffel Maizena Speisestärke marinieren.
- Shrimps am Rücken mit einer Schere der Länge nach aufschneiden. Penible entfernen anschließend den Darminhalt.
- getrocknete Chilis in 5 mm lange Ringe schneiden, die Kerne möglichst entfernen, da sehr scharf! Und danach vorsichtig mit den Fingern. Besser nicht in die Augen fassen. Das brennt.



Papayasalat



Lachs



Huhn Szechuan Art



Tofupfanne



In Chilly gebratene Shrimps



**Zuerst der Fisch:** Seine Garzeit beträgt ca. 60 min., Dafür den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

- Den Fisch salzen und mit reichlich Knoblauch, Ingwer, heller Sojasoße und Frühlingszwiebeln bestreichen. In Alufolie tropfdicht einwickeln, so dass der Fisch nicht trocken werden kann und dann ab mit ihm in den Ofen.

**Nun den Reis kochen.** Wer keinen Reiskocher hat, geht so vor:

- 1 Kilo Reis mehrmals mit Wasser spülen und den ihn in einen genügend großen Topf füllen. Den nun mit Wasser auffüllen. Dabei sollte so viel Wasser über dem oberen Reisrand stehen, wie Reis im Topf ist. Deckel drauf und alles einmal aufkochen lassen. Danach auf niedrigster Stufe weitergaren lassen. Achtung, nicht so oft in den Topf schauen, da sonst zu viel Wasser verdunstet. Wenn der Reis bissfest ist, von der Platte nehmen und wegstellen.

**Nun machen wir den Papayasalat:** Dazu mörsert Wei-Yih den Knoblauch (ca. 4 Zehen), Erdnüsse, 10 Chilis, getrocknete Krabben (1 Beutel) klein. Dann gibt er die Masse zu den geachtelten Tomaten und in Streifen geraspelten Papaya in eine große Schüssel. Das Ganze wird kräftig umgerührt und mit Fischsoße gewürzt. Mit etwas Korianderkraut dekorieren.

**Krupuk** in schwimmendem Erdnussöl ausbacken und da könnt ihr schon anfangen zu knabbern.

Denn langsam kommen die Gäste, trinken einen Wein, ein Bier oder lenken den Küchenchef ein bisschen vom Kochen ab.

**Der Tofu** wird in zwei Eiern mit Salz und etwas Maizena Speisestärke gewendet und in einer Teflonpfanne in Erdnussöl und Knoblauch goldbraun backen. Anschließend mit Salz bestreuen und mit Sesamöl beträufeln. Mit Koriander garnieren und warm stellen.

Der Tofu braucht ein wenig länger zum Ausbraten. Hier vielleicht auch die erste Fuhre gebackene Tofu

schnell kosten und sehen ob sie genügend gesalzen sind, sonst kann man sie noch gut nachsalzen.

Wenn möglich, parallel auf zwei Herdplatten/Gasflammen arbeiten, optimal wäre es, wenn alle Gerichte nahezu gleichzeitig fertig werden. Klar.

Nun getrocknete Chilis in Öl anbraten. Achtung, dabei Fenster auf, Dunstabzugshaube anstellen, wenn vorhanden und am besten Atemschutz anlegen! Danach beiseite stellen.

Cashewnüsse rösten und auch beiseite stellen.

Jetzt beginnt Wei-Yih damit, das Hühnerfleisch in Erdnussöl und reichlich Knoblauch, Szechuanpfeffer und Ingwer im Wok scharf anzubraten. Am besten in mehreren kleinen Portionen hintereinander braten. Mit den Chilis und Cashewnüssen bestreuen mit Kräutern und Sojabohnensprossen garnieren.

Nach und nach kommen die Gäste und sitzen nun bei einem Gläschen Wein oder einem Aperitif am Tisch.

Den Fisch aus dem Ofen holen und wenn, ihr das lieber mögt, könnt ihr die Fischhaut vor dem Servieren abziehen. Dann den Lachs auf einer Platte mit Kräutern und Frühlingszwiebeln, Zitronenscheiben und Sojasprossen garnieren, mit Zitronensaft beträufeln.

Zuletzt das Pak Soi Gemüse im Wok in heißem Erdnussöl mit reichlich Knoblauch pfannenrühren und mit Austernsoße abschmecken. Achtung, nur kurz braten. Das Gemüse muss knackig und leuchtend grün bleiben. Das geht schnell und wird deshalb zum Schluss zubereitet.

Schnell schnappt sich jemand eine kleine Tasse, füllt Reis hinein und häuft damit auf jedem Teller einen kleinen Reishügel an. Alle Schüsseln und Schalen werden auf dem Tisch verteilt und los geht's.

Schnell essen, sonst wird's kalt.

Zum Dessert gibt es einfach Ananas. Sie wird unmittelbar vor Verzehr geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten. Jeder bedient sich aus einer Schale.