

Asia Streetfood Wine Tasting

China: Bao mit rot geschmorter Entenkeule und Mandarinen-Krautsalat mit Sichuan Pfeffer

Japan: Okonomiyaki - Krautpfannkuchen mit Alles was Du willst

Vietnam: Sommerrollen mit mariniertem Tofu/Tamarinden Garnelen

Thailand: Fischcurry mit Ananas, Gurken und Betelblättern

China: Bao mit rot geschmorter Entenkeule und Mandarinen-Krautsalat mit Sichuan Pfeffer

Teig für 8 Buns

450g Mehl
50ml lauwarme Milch 3,5% Fett
45g Zucker
21g frische Hefe oder 1 Packung Trockenhefe
1/2 TL gemahlener weißer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
1 1/2 TL Meersalz
150ml lauwarmes Wasser
25g geschmolzene Butter
2 Eier

Lauwarmes Wasser, Zucker und die Hefe in einer Rührschüssel vermengen um die Hefe aufzulösen. Mehl, Pfeffer, Muskatnuss und Salz dazu geben und etwas verrühren. Nun die Eier und die geschmolzene Butter dazu geben und diese Mischung 12 Minuten mit dem Knehtaken gut durchkneten bis ein weicher, elastischer Teig entstanden ist.

Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Nun acht Teiglinge von gleicher Größe formen und auf ein Backblech legen. Sollte der Teig an den Händen kleben bleiben kann er gut mit Mehl eingestäubt werden.

Bei 180 Grad C Ober- Unterhitze im vorgeheizten Ofen 16 Minuten backen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Entenkeulen

1kg Entenkeulen
120ml dunkle Superior Sojasauce
60ml helle Sojasauce
1 EL Chinesisches Five Spice Pulver
2 Stück Zimtstangen
20g weißer Kandis
1 TL Sichuan Pfefferkörner
1/2 EL weiße Pfefferkörner
4 Stück Nelken
3 Stück Sternanis
60g Ingwer, geschält und angestoßen
45g Knoblauchzehen, angedrückt

Entenkeulen mit einem Teil des 5 Spice einreiben und dunkle Sojasauce einmassieren. In einem dünnen Ölfilm den Kandis schmelzen, bis er flüssig und karamellisiert ist, dann ein Liter Wasser aufgießen. Die restlichen Gewürze zufügen und die Entenkeulen einlegen. Zugedeckt im Ofen für gut 1,5 Stunden schmoren. Keulen herausnehmen und die Sauce ggf. mit etwas Stärke, aufgelöst in Reiswein, abbinden. Das Fleisch zerrupfen und mit dem Kraut in die Buns geben.

Tip: Nach der halben Garzeit hartgekochte, angeschlagene Eier dazu geben. Mit sauren Knoblauch-Gurken als Snack servieren.

Krautsalat

1 Stück kleiner Spitzkohl
1 TL Salz
1 EL Reisessig
1,5 EL Madarinenöl
Zucker und Sichuan Pfefferpulver oder Sancho Pfeffer nach Geschmack

Einen Spitzkohl in feine Streifen hobeln und 1 TL Salz einmassieren, damit der Kohl Wasser lässt. Eine Vinaigrette aus Reisessig, Zucker und Mandarinenöl anrühren, den Krautsalat zusammen mit dem Keulenfleisch im Bun servieren.

Japan: Okonomiyaki - Krautpfannkuchen mit Alles was Du willst

Pfannkuchenteig

400g Chinakohl
3 Eier
250g Mehl
200ml Wasser
2 Tüten Instant-Dashi-Pulver
2 TL Backpulver
Sonnenblumenöl zum Braten

Okonomiyaki-Soße

2 EL Sojasoße
2 EL Austernsoße
2 EL Worcestershiresoße
2 EL Ketchup
1 EL Honig

Mehl, Dashi- oder Gemüsebrühepulver, Wasser und Backpulver miteinander verquirlen, 15 Minuten kühl stellen und quellen lassen. Weißkohl in etwa 1×1 cm große Flecken schneiden, Eier verquirlen, mit den Kohlflecken mischen.

Weißkohl-Ei-Masse unter den Teig heben.

Zutaten für die Okonomiyaki-Soße miteinander verrühren.

In einer heißen Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl Pfannkuchen ausbacken, nach Belieben belegen: mit Speck, Garnelen, Pilzen, Gemüse... Dann wenden, weiter braten.

Die Pfannkuchen mit Mayonnaise und der Okonomiyaki-Soße gitterförmig garnieren, nach Belieben mit Frühlingszwiebeln, eingelegtem Ingwer und/ oder schwarzem Sesam verzieren. Lassen Sie es sich schmecken!

Garnitur:

Oktopus, Sojasprossen, Algenpulver, Bonito Flocken, Sauce, Kewpie Mayonnaise, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln

Vietnam: Sommerrollen mit mariniertem Tofu/Tamarinden Garnelen

Füllung

Sojasprossen

Reisvermicelli

Salat, in feinen Streifen

Karottenjulienne

Chinakohlstreifen

Vietnamesischer Koriander

Minze

Thai Basilikum

Großes Reispapier, kurz in kaltem Wasser eingeweicht und zwischen Handtüchern ausgequollen

Garnelen

500g Garnelen, gepult und entdarnt

2 EL Öl

3 Stück ganze, angedrückte Knoblauchzehen

1 EL Palmzucker

3 EL Tamarindenmus

Die Garnelen mit dem angedrückten Knoblauch anbraten, Tamarinde und Zucker zugeben, karamellisieren, salzen.

Tofu

- 1 Stück Blocktofu (bitte unbedingt frische Ware im asiatischen Supermarkt kaufen)
- 2 Stück rote Chilischoten
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 EL Fischsauce
- 4 EL helle Sojasauce
- 1 EL Sesamseed, gerne auch weiß und schwarz gemischt

Tofu in kaltes Salzwasser legen (1/2 Std), danach marinieren, am besten über Nacht. Herausnehmen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden und in Sesam wenden.

In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten, aufpassen dass der Sesam nicht verbrennt. Zum Schluss in Rollen-taugliche Streifen schneiden und die Rollen damit befüllen.

Dip

- 1 Stück Knoblauchzehe
- 60g Ingwer
- 2 Stück Chili
- 2-3 EL Zucker
- 2 EL Limettensaft
- 4 EL Fischsauce
- 3 EL Wasser

Knoblauch und Chili fein hacken, den Ingwer in feinste Stifte schneiden. Mit Wasser, Limettensaft und Fischsauce mischen und servieren.

Thailand: Fischcurry mit Ananas, Gurken und Betelblättern

3 EL Öl

1 große Prise weißer Zucker

2 EL Fischsauce

125ml dickes Tamarindenwasser

1 Gurke, geschält und in kleine Stücke geschnitten

200g Fischfilet (Wolfsbarsch, Markrele, Sardine, Garnelen, Squid o.ä.)

einige Betelblätter, zerrupft

Paste

10-15 getrocknete lange Chilis, eingeweicht und abgetropft

1 große Prise Salz

1 EL gehacktes Zitronengras

3 EL gehackte rote Kurkuma

1 EL gehackte rote Schalotte

3 EL gehackter Knoblauch

1 EL weiße Pfefferkörner

1 EL Garnelenpaste (gapi), geröstet

Öl erhitzen und 3 EL Paste über mittlerer Hitze braten, bis sie duftet und dunkler wird. Temperatur herunterstellen und mit Zucker, Fischsauce und Tamarindenwasser würzen, dann Gurken, Fisch und Betelblätter zufügen und köcheln lassen, bis sie gar sind. Abschmecken: Es sollte sauer, salzig, scharf und leicht süß sein.