

BO SONGVISAVA

Thailändische Küche





INHALT

Über den Kurs	5
Über die Köchin	5
Wie bereitet man den perfekten Reis zu?	6
Thailändische Fischfrikadellen	8
Pad Mee Korat	10
Mango-Klebreis	12
Currypaste	14
Rotes Panang Erdnusscurry	16
Frühlingsrollen	18
Thailändisches Rindercurry	20
Tom Yum - 2 Varianten	22
Chili Relish	24
Huhn-Cashewnuss Stir Fry	26
Grünes Curry mit Fisch	28

BO SONGVISAVA



ÜBER DEN KURS

Scharf, süß, sauer, Fisch, Fleisch und Gemüse – die thailändische Küche beinhaltet all das und ist vielleicht gerade deshalb eine der beliebtesten Küchen der Welt. Gerichte wie Pad Thai und Tom-Yum-Suppe sowie die Vielzahl an Currys, die das Land zu bieten hat, werden überall gern verzehrt. Die thailändische Küche ist von anderen asiatischen Küchen, wie der indischen und der chinesischen, beeinflusst, aber dennoch einzigartig. Bo ist die perfekte Person, um dir alles über diese vielseitige und schmackhafte Küche beizubringen. Ein Tipp: Bereite alle Gerichte in kleinen Portionen zu, serviere sie in schönen Schalen und dekoriere den Tisch festlich. So ein gemeinsames Essen hast du noch nie erlebt!

ÜBER DIE KÖCHIN

Duangporn "Bo" Songvisava hatte ursprünglich kein Leben in der Gastronomie vor Augen. Ihre Eltern wollten, dass sie einen konventionellen Berufsweg einschlägt. Sie folgte jedoch ihrem Herzen und beendete ihr Englisch- und Französischstudium vorzeitig, um einen Abschluss in Restaurant- und Cateringmanagement zu erlangen. Später schloss sie ihr Studium am Le Cordon Bleu mit einem Master in Gastronomie ab. Seitdem hat sie zahlreiche Auszeichnungen erhalten, darunter einen Michelin-Stern und die Auszeichnung als beste thailändische Köchin (2019). Bekannt dafür, die Grenzen der Kochkunst durch kompromisslos köstliche und qualitativ hochwertige Gerichte zu erweitern, haben sie und ihr Ehemann Dylan Jones die thailändische Küche in ihrem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Bo.Lan auf die nächste Stufe gebracht.



MANGO-KLEBREIS

ZUTATEN & INFOS

4
Portionen

20 min
Zubereitung

6 h
einweichen

45 min
dämpfen

Klebreis

- 220 g Klebreis
- Wasser
- 1 Pandanblatt
- 160 ml Kokosnusscreme
- 3 EL weißer oder brauner Zucker
- 1 Prise Salz

Garnitur

- 2 Mangos
- 1 EL Mungobohnen

Creme

- 120 ml Kokosnusscreme
- ½ TL Reismehl
- 1 Prise Salz
- 1 Pandanblatt

ZUBEREITUNG

- 1 Klebreis; Den Klebreis wie im vorherigen Rezept herstellen. Die Kokosnusscreme mit Zucker und Salz verrühren, bis sich der Zucker vollständig auflöst und die Creme durchscheinend wird. Dann die Creme über den klebrigen, heißen Reis gießen und verrühren. Ein Pandanblatt dazugeben. Den Reis mit der Gaze schützen und die Schüssel mit einem Geschirrtuch oder einer Serviette abdecken. An einem warmen Ort ungefähr 45 Minuten beiseite stellen, bis der Reis die Creme aufgesogen hat.

Tipp: Du kannst auch deine eigene Kokosnusscreme herstellen. Dazu das Kokosnussfleisch mit etwas Wasser in einem Mixer zerkleinern. Die Mischung in eine Gaze füllen und ein paar Stunden stehen lassen.
- 2 Creme; Erhitze eine Wokpfanne auf mittlerer Stufe. Die Kokosnusscreme, das Reismehl und das Salz miteinander vermischen. Die Mischung zusammen mit einem geknoteten Pandanblatt in die Pfanne geben. Etwa 5 Minuten lang erhitzen, bis eine schöne, dicke Creme entsteht.
- 3 Servieren; Schäle die Mangos und schneide sie in schöne Würfel. Den Klebreis auf die Teller verteilen, eventuell auf einem Bananenblatt servieren. Die Mangowürfel auf den Klebreis legen, mit Creme übergießen und nach Belieben mit Mungobohnen garnieren.