

Rezepte Kochschule *gaumencunst.de*

Thailand – Land der Kontraste und der Aquakulturen

„Yam Wun Sen“ – Glasnudel-Salat mit Garnelen

Rezept für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
100 gr Hackfleisch vom Schwein oder Schweinefleisch in dünne Scheiben geschnitten	Das fertige Hackfleisch muss nicht mehr behandelt werden und kann für den nächsten Arbeitsschritt verwendet werden. Die Scheiben dagegen werden erst in dünne Streifen, dann in kleine Würfel und zum Schluss mit einem ausreichend großen Messer fein gehackt.
Mit einem anderen Hackfleisch z.B. vom Rind schmeckt der Salat nicht annähernd so gut. Aber hier darf jeder selbst entscheiden.	Die Zutat gehacktes Schweinefleisch in einem Salat ist für unseren europäischen Gaumen etwas gewöhnungsbedürftig. Man kann auch das Hackfleisch einfach weglassen und den Salat nur mit Shrimps essen.
100 gr Glasnudeln	Die Glasnudeln in ausreichend kaltetes Leitungswasser legen und für 10-15 Minuten einweichen lassen, bis man sie schneiden kann. Dann die Glasnudeln in 7-10 cm lange Stücke zerteilen und beiseite stellen.
4 EL Mu-Err Pilze	Die getrockneten Mu-Err Pilze ebenfalls solange im Wasser einweichen bis sie weich geworden sind. Abtropfen lassen und dann in dünne Streifen schneiden. Beiseite stellen!
2 Stängel Thai-Sellerie alternativ auch Staudensellerie 1 Zwiebel geschält	Jetzt wird der Sellerie gewaschen und mit einer Salatschleuder oder einem Küchenhandtuch, speziell die abgezapften Blätter, wieder getrocknet. Alles in dünne Streifen schneiden und ebenfalls beiseite stellen.
2 Tomaten oder 6 – 8 Cocktailtomaten	Die Tomaten in nicht zu große Ecken schneiden oder die Cocktailtomaten halbieren und beiseite stellen.
1 oder auch 2 Thai-Chilischoten je nach gewünschtem Schärfegrad 1 oder 2 Knoblauchzehen geschält je nach Geschmack	Die Chilischoten in feine Ringe schneiden, den Knoblauch in dünne Scheiben und sehr kleine Würfel schneiden. Oder auch mit einem Messer fein hacken, beides dann in ein ausreichend großes Gefäß geben um darin eine Salatsoße herzustellen zu können.

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Rezepte Kochschule *gaumencunst.de*

Thailand – Land der Kontraste und der Aquakulturen

„Yam Wun Sen“ – Glasnudel-Salat mit Garnelen

Fortsetzung

Rezept für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
<p style="text-align: center;">2 EL Fischsoße (Nam Pla) Saft von einer Limette 2 TL Zucker oder Rohrzucker</p>	<p>Die Fischsauce, den Limettensaft und den Zucker mit in die Schüssel geben und solange durchmischen bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Abschmecken nach Belieben und fertig ist die Salatsoße.</p>
<p style="text-align: center;">Wasser 20 Garnelen frisch 2 EL Garnelen getrocknet etwas Salz für das Kochwasser</p> <p style="text-align: center;">Kerntemperatur Garnelen 70°C</p>	<p>Im nächsten Schritt nimmt man einen Topf mit Wasser und bringt es zum Kochen. Bei mittlerer Hitze gibt man jetzt das gehackte Schweinefleisch (kurz mit einem Schneebesen zerstampfen, so das es körnig und klein wird), dann die frische und die getrockneten Garnelen hinzu und lässt nun das Ganze nicht zu stark kochen. Sobald die frischen Garnelen eine Kerntemperatur von 70°C erreicht haben, nimmt man alles wieder aus dem Wasser und stellt diese Zutaten bereit.</p>
<p>Die Glasnudeln nicht zu lange in dem Sieb lassen, sonst kleben sie wieder zusammen. Einfach in die Salatsoße geben und vermengen.</p>	<p>Danach nimmt man die Glasnudeln und legt sie in das wieder kochende Wasser. Erst herausnehmen, wenn sie durchsichtig geworden sind und lässt sie dann auf einem Sieb abtropfen und abkühlen. Die Pilzstreifen werden jetzt ebenfalls gekocht bis sie weich geworden sind. Beide Zutaten zusammen mit dem Hackfleisch und den Garnelen auf einem Teller wieder bereit stellen und etwas abkühlen lassen.</p>
<p style="text-align: center;">Viel Gefühl beim Vermengen!</p>	<p>Jetzt alle weiteren Zutaten in die Schüssel mit der Salatsoße geben und vorsichtig miteinander vermengen.</p>
<p>Noch besser sieht es aus, wenn der Salat auf einem Bett mit großen Salatblätter liegt.</p>	<p>Nun kann man den Salat dekorativ auf einem großen Teller anrichten. Die Garnelen am besten ganz obenauf als Dekoration legen und in Szene setzen.</p>
<p style="text-align: center;">Jasmin-Reis</p>	<p>Als Beilage eignet sich auch ganz hervorragend eine kleine Portion Jasmin-Reis oder ein frisches Weißbrot</p>