Pho Bo Brühe

Gericht erst seine Seele. So köchelt diese oft stundenlang vor sich hin, erfüllt den ganzen Raum mit einem betörendem Duft und lässt dir das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und ja, wer eine authentische Pho Bo Suppe zaubern möchte, kommt nicht darum herum, die Brühe selbst zu kochen. Wir machen sie daher auch gerne auf Vorrat und kochen sie ein.

Massaman Currypaste

Tiefrot. Intensiv. Feurig. Massaman Currypaste ist alles andere als zurückhaltend. Hier treffen geröstete Gewürze wie Koriandersamen, Kreuzkümmel und Kardamom auf frische Zutaten wie Galgant und Zitronengras. Feuer und Druck entlocken ihnen einzigartige Aromen. Zu einer Paste gemahlen entsteht so eine einzigartige Komposition mit komplexem Geschmack. Im Gegensatz zu indischen Currypasten ist Massaman Currypaste so deutlich stärker, wirkt weniger wie ein feines Arrangement und mehr wie eine ausdrucksstarke Emotion. Das Ergebnis: Ein authentischer Einblick in die Aromen der südthailändischen Küche.

Mangomus

Fruchtig. Süß. Knallgelb. Mangomus fängt gefühlt die Sonne ein und katapultiert dich in Gedanken direkt an exotische Strände. Wir löffeln es gerne pur und verwenden es für Desserts oder als Fruchtspiegel für Torten. Besonders genial: Mangomus als

Topping für Milchreis. Probier es aus und gönn deinen Geschmacksnerven einen Ausflug in tropische Gefilde.

Massaman Beef Curry

Zartes Fleisch. Weiche Süßkartoffeln. Sämige Sauce. Massaman Curry verführt dich mit einem anziehenden Duft und intensiven Aromen. Da das Gericht aus dem Süden Thailands stark durch die malaysische und indische Küche geprägt wurde, kommt hier das beste der drei Länder zusammen. Orientalische Gewürze wie Kardamom, typische thailändische Aromen von Tamarinde und Kokosmilch sowie Malaysias Liebe für Rindfleisch. Alles zusammen verschmilzt zum Curry aller Currys: Massaman Beef Curry. Ein cremiger Traum, bei dem man am liebsten sofort mit dem Löffel aus dem Topf essen mag.

Frittierte Frühlingsrollen

Außen kross, innen saftig. Knusprige Frühlingsrollen sind das perfekte Fingerfood, unglaublich köstlich und einfach selbst zu machen. Wir servieren sie am liebsten als vegane Frühlingsrollen gefüllt mit Pak Choi, Sommersprossen, Bambussprossen, Lauch, Möhren und Frühlingszwiebeln und reichen dazu Sweet Chili Sauce. Ich verrate dir mein Lieblingsrezept, wie du die Frühlingsrollen falten bzw. zusammenrollen solltest, und bei welcher Temperatur die kleinen Teigtaschen am besten frittiert werden sollten.

Sweet-Chili-Sauce

Ein Aromenspiel aus Süße, Säure und Schärfe. Thai Sweet-Chili-Sauce verführt mit ihrer geschmeidigen Konsistenz, der knallroten Farben und dem intensiven Geschmack. Ob zu Frühlingsrollen, Mozzarella-Sticks, Gebratenem und Gegrilltem: Selbstgemachte Sweet-Chili-Sauce ist der perfekte Dip, um deine Geschmacksnerven zu kitzeln.

Tom Ka Gai

mig. Wohltuend. Und mit einer feinen Säure. Tom Ka Gai ist eine thailändische Hühnersuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch. Im Handumdrehen zubereitet entfaltet sich ein Feuerwerk der Aromen, kitzelt deinen Gaumen und gibt dir das Gefühl für einen Moment in die Garküchen Thailands zu entfliehen.

Pad Thai mit Shrimps

Gebratene Reisnudeln, süß-saure Sauce, Sprossen, Shrimps und geröstete Erdnüsse. Pad Thai gilt als thailändisches Nationalgericht und verzaubert Einheimische wie Touristen gleichermaßen. Mein Freund hat ein Jahr in Thailand gelebt, auf Koh Tao als Tauchlehrer gearbeitet und so das klassische

Pad Thai kennen und lieben gelernt. Eine Erinnerung, so stark, dass er auch daheim nicht auf sein Lieblingsgericht verzichten kann. So gibt es auch viele Jahre später und hunderte Kilometer entfernt bei uns authentisches Pad Thai.

Vietnamesische Reisbällchen

Knuspriger Sesam, weicher Reisteig, cremige Mungbohnen-Füllung. Vietnamesische Reisbällchen sind die pure Verführung! Allein der nussige Duft ist unwiderstehlich und versetzt einen sofort an die kleinen Streetfood-Stände Hanois. Wir lieben die Klebreisbällchen als Dessert nach einem vietnamesichen Dinner oder als exotischen Snack zwischendurch. Backe dir jetzt deine eigenen Bánh Cam Bällchen und ich verspreche dir, diese kleinen Sesambällchen werden sofort dein Herz erobern!

Ingwer-Eistee

Wir haben ihn in vietnamesischen Restaurants kennen und lieben gelernt: Ingwer-Eistee. Unverschämt süß, eiskalt, und leicht scharf. Vor allem im Sommer eins unserer liebsten Getränke. Ob beim Picknick, zu Sommerrollen oder Mangosalat. Dieser Ingwer-Minz-Eistee ist die perfekte exotische Erfrischung.

Sommerrollen

Vietnamesische Sommerrollen sind kleine Glückspäckchen, die ihr nach Lust und Laune befüllen könnt. Meine Lieblingsvariante ist vegan und besonders authentisch: Saftige Mango und Gurke, knackige Sojasprossen und Karotten getoppt mit Erdnüssen und Sojasprossen für den richtigen Crunch und frischem Koriander und vietnamesischer Minze für den extra Frischekick. Jetzt braucht ihr nur noch einen aromatischen Dip wie Mango-Salsa. Mein absoluter Favorit ist hier aber selbstgemachte Erdnuss-Sauce.

Erdnuss-Sauce

Intensives Erdnuss-Aroma, cremige Kokosnussmilch – dieser Erdnussdip (an dem ich zugegeben sehr lange gebastelt habe) katapultiert euch nach Asien. Das Beste: Ihr könnt das Pulver hervorragend auf Vorrat produzieren und so in nur wenigen Sekunden immer genau die Menge an Erdnusssauce anrühren, die ihr braucht. In meiner Vorratskammer werdet ihr jedenfalls immer ein großes Glas mit Erdnusssaucen-Pulver finden. Denn auch wenn es lange gedauert hat, über die Jahre den richtigen Mix zu finden, kann ich jetzt mit Sicherheit sagen: Das ist das perfekte Rezept!