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.

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.

Ananas-Shrimp-Curry

Fruchtig. Sämig. Exotisch. Thailändisches Ananas-Shrimp-Curry schickt deine Geschmacksnerven auf eine wilde Reise! Hier baden Garnelen und zuckersüße Ananas-Stückchen in einer cremigen Sauce aus Kokosmilch und thailändischer Red Curry Paste. Ausschlaggebend für den authentischen Geschmack sind jedoch die richtigen Gewürze und Kräuter. So sind neben Dried Shrimp Paste vor allem Limettenblätter, Thai-Basilikum und Tamarindenpaste essentiell. Zaubere dein eigenes Ananas-Shrimp-Curry und genieße das Gefühl, in einer der vielen thailändischen Garküchen zu speisen.

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.