



KOCHKURS

„Thai meets Pinzgau“

...spicy Thai Kitchen...

Die asiatische Aromaküche!

Asien ist ein überaus vielfältiger Kontinent:

Kulturell, geografisch und natürlich kulinarisch! Die Küche variiert nicht nur von Staat zu Staat & Stadt zu Stadt sondern sogar von Ort zu Ort!

Ein gemeinsamer Nenner außer der kontinentalen Zugehörigkeit ist schwer zu definieren, da es zu viele verschiedene Geschmacksrichtungen gibt. Generell kann man sagen, dass sich Länder die Zugang zum Meer haben von den Binnenstaaten Zentralasiens etwas unterscheiden.

...Thai meets Pinzgau....

Bei unserem heutigen Kochkurs möchten wir Ihnen die Vielfalt der asiatischen Gewürze und Zutaten näher bringen und mit unserem heimischen Angebot kombinieren. Pinzgauer Bio Gemüse & Bio Kräuter - all unsere heimischen Zutaten beziehen wir von der Nationalparkgärtnerei in Stuhlfelden.

Wo bekomme ich was und wie kombiniere ich? Das werden wir heute gemeinsam erarbeiten!

Viel Freude beim mitkochen!

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION





❖ Unser heutiges Menü

„Som Tam Thai“

Salat von der grünen Papaya



Thailändische „Tom Kah Gai“

Kokosmilch | Huhn | Gemüse | Galgant



Satay Spieße

Erdnuss ~ Chili Sauce

Bami Goreng

gebratene Eiernudeln | Rind | Gemüse | Pilze



SPM Schokokuchen mit flüssigem Kern

Flambierte Bananen | Kokoseis

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



❖ Som Tam Thai (4 Portionen)

Dressing:

- 4 Knoblauchzehen klein geschnitten
- 3 EL Palmzucker
- 250 ml Limettensaft
- 6 EL Fischsauce
- Salz, Chili frisch & Chili aus der Mühle

Zutaten:

- 250 g grüne Papaya geschält und in feine Streifen geschnitten
- 2 Tomaten geschält, entkernt und in Streifen geschnitten
- 8 Cherry Tomaten halbiert
- Zuckerschoten in Streifen geschnitten
- 1 EL geröstete Erdnüsse, gehackt
- Getrocknete Shrimps

Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

- Alles miteinander mischen, mit Koriander garnieren und sofort servieren!

SPM-TIPP >> dazu passen gut: gebratene Garnelen, Jakobsmuscheln oder Thunfisch!

Persönliche Notizen:

❖ Thailändische Tom Kah

- 250 ml Hühnerfond
- 500 ml Kokosmilch
- 2 EL Kokoscreme
- 3 Scharlotten
- 2 Zitronengrasstangen
- 2 Limonenblätter
- 2 Rote Chili´
- Galgant
- 2 EL Fischsauce Na Pla
- ½ gepresste Limette
- 1 EL Palmzucker
- 1 TL grüne Curry Paste



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION