Ausgabe 33, Mai 2012

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

My Thai – Ein kulinarisches Paradies

Inhalt

Wunderbare Erinnerungen.....2
Thailändisches Küchenlatein.....3
REZEPT: Thai-Salat mit Erdnusscreme4
REZEPT: Kokossuppe spezial.....5
REZEPT: Curry Padang mit Ananas.....6
REZEPT: Fisch in Tamarindensauce.....7
REZEPT: Garnelen-Toasties.....8
REZEPT: Reisnudeln mit Tofusauce.....9
REZEPT: Garnelenbällchen.....10
REZEPT: Gefüllte Roti-Fladen.....11
REZEPT: Melonen-Bananen-Drink.....12
REZEPT: Bananen im Kokoskleid.....13
Weitere asiatische Rezeptideen aus dem Facettenreich.....14
Tipps zum Nachreisen & Nachlesen.15
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Lemon Chicken.....16
Vorschau.....16

Eine Quelle der Inspiration: die thailändische Küche

Wie fasst man eine Reise- und Kulinarikerfahrung zusammen, die so was von anders war als alles, was ich bisher kannte, und gleichzeitig so wunderbar war, dass man alles andere getrost für ein paar Monate vergessen kann?

Ich versuche es mit einer lapidaren Aufzählung, die keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit erhebt, aber durchaus zum Nachahmen anregen darf. Da wären also: Füße im Sand, Chiliflocken und geriebene Erdnüsse in den Gewürzstreuern auf den Tischen, köstliche Spießchen aus den Garküchen am Straßenrand, riesige Food Courts mit allem, was die südostasiatische Küche zu bieten hat, ausgefallene und schmackhafte Gewürze wie Thai-Basilikum, Ingwer und Zitronengras, leckere Curry-Gerichte, handliches Fingerfood frisch von den Marktständen, erfrischende Drinks auf Obstbasis und liebevolle Deko, wie etwa frische Blüten.

Verbindet man die kulinarischen Experimente noch mit etwas Sightseeing, bei dem man in Thailand in fremde Welten und andere Jahrtausende eintauchen darf, ist das Abenteuer perfekt. Als Abrundung des Programms empfehle ich die eine oder andere Massage und natürlich einen Strandaufenthalt. Viel Spaß beim kleinen Fernweh für neue und alte Asienfans wünscht

Andrea

Wunderbare Erinnerungen an Thailand

Es war mein erster Besuch in Thailand, und Premieren sind naturgemäß etwas Besonderes. Für Asien und mich gilt das in besonderem Maße. Herausragend und prägend waren dabei fünf Aspekte.

Massage-Ausblick: Hier mal ohne kleine bunte Fischleins

1) Die Straßenküchen: Unglaublich viele Gar- und Imbissstände mitten auf den Gehsteigen entlang der meistbefahrenen und somit lautesten Straßen. Bemerkenswert sind auch die kleinen Plastikeimer, in denen das bunte Plastikgeschirr notdürftig gereinigt wird.

2) Verkehr & Taxis: Ich kenne bislang keine lautere und betriebsamere Stadt als Bangkok, auch wenn sich Phnom Penh redlich bemüht. Das Überqueren der Straßen wird einfacher, wenn einem Suizidgedanken nicht gänzlich fremd sind. Das gilt auch fürs Taxifahren. Taxis, das sind hier motorisierte Mopeds mit Aufbau, in denen man auch gleich feststellen kann, wie es um die Bandscheiben und die Wirbelsäule bestellt ist.

3) Die Massagen: Wer einmal durch das Loch einer Massageliege auf ein mit Frangipani-Blüten und kleinen bunten – lebenden – Fischen geblickt hat, wird dem Ausblick auf Wiener Masseurspantoffeln nicht mehr viel abgewinnen können, so mein Fazit nach der wunderbarsten Massage meines Lebens in einem luftigen Pavillon hoch über dem Strand von Karon (Phuket). Das Meeresrauschen im Hintergrund war natürlich auch kein Fehler – ebenso wie der laue Wind mit Blütenduft.

4) Die Märkte: Man hatte mir vom berühmten Chatuchak Market in Bangkok erzählt, auch davon, wie es dort rummelt. Vorstellen konnte ich es mir erst, als ich inmitten Tausender Einheimischer zwischen Imbissbuden, Obstständen, Möbelreihen und Kleidungsstapeln nur knapp einer Platzangstattacke entging.

5) Der Gegensatz von Tradition und Moderne: Gerade in Bangkok ist dieser sehr ausgeprägt. Sykline und moderne Hotels sowie feinste Restaurants mit Cocktails hoch über der Stadt (siehe Tipps) neben Straßenküchen, alten Tempeln und traditionellen „longboats“. Das ist superspannend aber auch ein klein wenig gewöhnungsbedürftig.

Westliche Kleidung trifft auf Asien-Look, westliches Englisch auf asiatisches. Und dieses ist oft so unverständlich, dass man besser beraten ist, sich einfach auf gut Glück durchzuschlagen. Wer es ganz genau wissen will, versucht einen Ausflug ins nördlich von Bangkok gelegene Ayutthaya, eine ehemalige Königsstadt, mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Der erste Abenteuerdrang ist danach sicher gestillt. Der Ausflug selbst ist ein Muss, denn die Tempelanlage ist gigantisch. Die Natur erobert sich langsam die Reste der alten Tempel zurück!

Typische Straßenküche in Bangkok

Hotelterrasse mit Blick auf die Skyline von Bangkok

Thailändisches Küchenlatein

Ein erster Besuch in Thailand ist in vielerlei Hinsicht spannend. Auch und besonders dann, wenn der Magen zu knurren beginnt und man aus unzähligen, einem bislang völlig unbekannten Speisen wählen darf.

Hier eine kleine Einführung für einen einfacheren Einstieg in die Thai-Küche.

Bami und Mie: Nudeln; häufig in gebratener Form als „Bami goreng“ oder „Mie goreng“ serviert. Herrlich variationsreich und lecker!

Chang: Name einer berühmten thailändischen Biermarke, erkennbar an den Elefanten auf dem Etikett. Bei Hitze und Schärfe, beides in Thailand durchaus üblich, immer wieder eine gute Idee!

Gai: Wenn sich das Wort „Gai“ in einer Speise versteckt, ist auch Huhn anbei. Wenn das nicht mal ein Ansatz zur Entschlüsselung der Speisekarten ist!

Goreng: Gebratenes Was-auch-immer. Siehe Pisang oder Nasi.

Nasi: Reis; in Verbindung mit dem Wort „goreng“ ergibt dies ein herrliches gebratenes Reisgericht, das immer neu variiert werden kann. Riecht und schmeckt super!

Pad: Gebratenes, ob Nudeln, Tofu oder Fleisch.

Pisang: Die Banane. Als „Pisang goreng“ bekommt man somit gebratene Bananen zum Dessert!

Satay: Dieses Gericht kommt aus Indonesien, ist aber auch in Thailand weit verbreitet. Es handelt sich um Spießchen, die über einem Holzfeuer gegrillt werden – manchmal direkt am Tisch, etwa in kleinen „Feuerstellen“, z.B. in einem Ziegelstein.

Tom Yam: Eine der berühmtesten Speisen Thailands, eine sauer-scharfe Suppe (mit Betonung auf „scharf“), die mit unterschiedlichen Einlagen (Fisch, Fleisch, Gemüse) serviert wird.

Tipp für Balkon- und Kleingärtner mit Asia-Faible: Thai-Basilikum und Zitronengras lassen sich auch in unserem Klima anbauen. In gut sortierten Gärtnereien gibt es entsprechende Jungpflanzen.

Typischer Familienbetrieb: Ein Kind liegt sogar im Wagen

Chili-Sorten bis zum Abwinken

Ein winziger Ausschnitt aus dem Angebot am Chatuchak Market

Gigantische Reisgarswahl: nichts für westeuropäische Bananen

Thai-Salat mit Erdnusscreme

Dieser knackige Salat mit Erdnusscreme ist die Entdeckung des Jahres. Die Kombination aus frischem Gemüse und der pikanten, warmen Erdnusscreme ist einfach fantastisch. Das Gemüse kann natürlich variiert werden!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für den Salat
1 roter oder gelber Paprika
1 Karotte
1 kleiner Zucchino
1 kleine rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 g Bambussprossen (aus der Dose)
Etwas frischer Koriander
30 g Erdnüsse
2 EL Limettensaft

Für die Erdnusscreme
Etwas frischer Ingwer
50 g Erdnüsse
125 ml Kokosmilch
1 Tl rote Currypaste
Etwas brauner Zucker
1 EL Fischsauce

ZUBEREITUNG

Paprika, Karotte, Zucchino, Zwiebel und Knoblauch putzen und in Streifen, bzw. Scheiben schneiden. Bambussprossen in einem Sieb abtropfen lassen. Koriander waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen und hacken. Erdnüsse grob hacken und mit dem Gemüse und dem Limettensaft vermengen. Auf die Teller verteilen.

Für die Erdnusscreme Ingwer schälen und reiben. Erdnüsse im Mixer mahlen und mit dem Ingwer, der Kokosmilch, der Currypaste, dem Zucker und der Fischsauce in einem Topf verrühren und aufkochen. 10 Minuten einkochen lassen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken. Auf dem Salat anrichten.

Kokossuppe mit Zuckerschoten und Cocktailtomaten

Eine weitere köstliche Suppe aus dem asiatischen Raum ist diese Kokossuppe mit viel knackigem Gemüse!

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 gelber Paprika
2 Karotten
100 g Zuckerschoten
2 cm Galgant (ersatzweise Ingwer)
1 Stängel Zitronengras
4 Zitronenblätter (aus dem Asia-Laden)
1 Dose Kokosmilch
4 EL Sojasauce
2 EL Fischsauce
1 TL Zucker
Etwas frischer Koriander
8 Cocktailtomaten

ZUBEREITUNG

Paprika und Karotten putzen und in Stücke schneiden. Zuckerschoten schräg halbieren. Galgant schälen und fein hacken. Zitronenblätter in dünne Streifen schneiden.

Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Galgant, Zitronenblätter und Zitronengras zugeben. Mit 400 ml Wasser, Sojasauce, Fischsauce und Zucker aufkochen. Gemüse zugeben und die Suppe kochen, bis das Gemüse gar ist. Cocktailtomaten halbieren, Koriander fein hacken. Beides erst ganz am Schluss zugeben. Suppe abschmecken und auf die Teller verteilen.

Hühnercurry Padang mit Ananas und Erdnüssen

Dieses leckere Curry, das eigentlich aus Malaysia stammt, mittlerweile aber auch in Thailand sehr beliebt ist, trumpft mit Ananas und Erdnüssen sowie feinen Zitronenblättern auf.

ZUTATEN

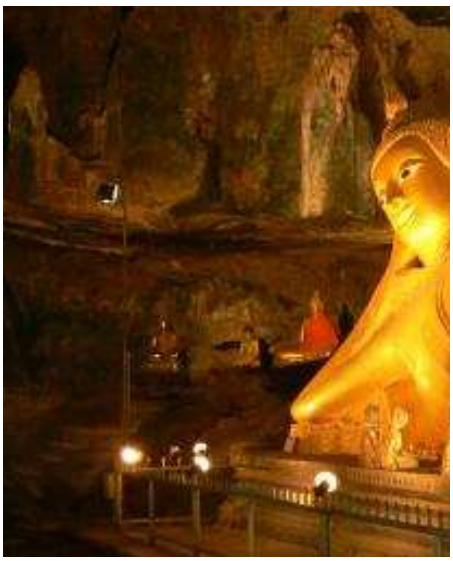
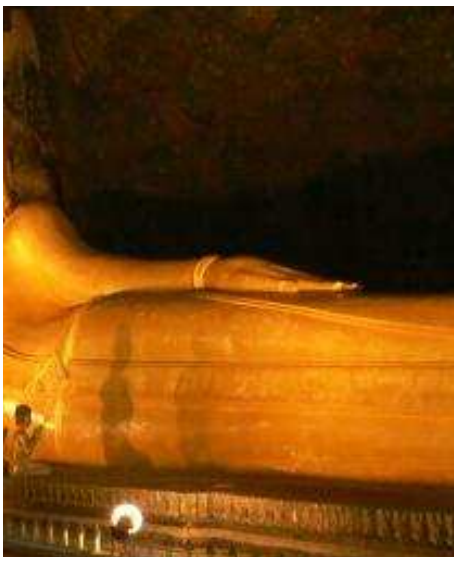
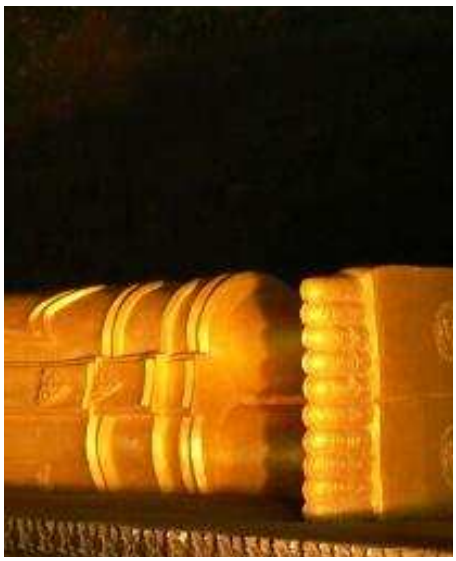
Für 4 Personen

1 EL Öl
1 rote Zwiebel
2 EL Padang-Currypaste (aus dem Asia-Laden)
250 ml Kokosmilch
500 g Hühnerschenkel
4 Limettenblätter (aus dem Asia-Laden)
60 ml Kokoscreme
1 El Fischsauce
1 EL Limettensaft
2 TL brauner Zucker
80 Erdnüsse
1 Handvoll Thai-Basilikum-Blätter
80 g Ananas (wenn möglich frisch)
1/2 Gurke

ZUBEREITUNG

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel schälen und hacken und zugeben. Currypaste unterrühren und 3 Minuten unter Rühren erhitzen. Kokosmilch zugeben und aufkochen.

Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Limettenblättern zugeben. Hitze reduzieren und 15 Minuten köcheln. Fleisch herausnehmen und die Sauce 5 Minuten eindicken lassen. Fleisch wieder in den Topf geben. Kokoscreme, Fischsauce, Limettensaft und Zucker zugeben. Erdnüsse, Ananas und Basilikum hacken und zugeben. Mit ein paar Gurkenscheiben auf einem Reisbett anrichten.

Fischsteaks in Tamarindensauce

Dieser Fisch in einer pikant-fruchtigen Tamarindensauce schmeckt richtig toll nach Südostasien und lässt Urlaubserinnerungen wach werden.

ZUTATEN

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen
2 rote Chilischoten
2 EL Tamarindenpaste (aus dem Asia-Laden)
1 EL Currypulver
1/2 TL Kurkuma
1 EL Zitronensaft
4 Fischsteaks (z.B. Schwertfisch oder Kabeljau)
3 EL Öl
125 ml Kokosmilch

Dazu passt
Reis

ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und pressen. Chilischoten putzen und fein hacken. Beides mit der Tamarindenpaste, Currypulver, Kurkuma und dem Zitronensaft vermengen.

Fischsteaks von beiden Seiten mit der Gewürzmischung bestreichen und in eine flache Auflaufform legen. 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fischsteaks von beiden Seiten 2-3 Minuten braten. Mit der Kokosmilch aufgießen und zugedeckt 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Reis servieren.

Knusprige Garnelen-Toasties

Diese knusprigen Brötchen mit einer köstlichen Garnelenmischung „on top“ werden auch in Wien in manchen Thai-Restaurants als Appetizer serviert. Hätte ich bei mir zuhause eine Speisekarte mit meinen All-time-favorites – diese kleine Vorspeise wäre fix dabei!

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Garnelenmasse
350 g Garnelen
2 Eier
2 Knoblauchzehen
70 g Wasserkastanien aus der Dose (aus dem Asia-Laden)
1 EL frisch gehackter Koriander
2 TL frisch geriebener Ingwer
Etwas gelber Paprika

Außerdem
Etwas schwarzer Sesam
1 Baguette

ZUBEREITUNG

Für die Garnelenmasse die Garnelen, verquirltes Eiklar, geschälten Knoblauch, gehackte Wasserkastanien und die Gewürze in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeiten. Paprika fein hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backrohr auf Grillstufe vorheizen. Brötchen in Scheiben schneiden, mit dem verquirlten Dotter bestreichen und Garnelenmasse darauf verteilen. Mit schwarzem Sesam bestreuen und alles gut auf das Brötchen drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und kurz im Backrohr grillen. **Achtung:** Das Brot wird schnell schwarz, also keine Sekunde aus den Augen lassen.

Tipp: Die Brötchen können auch frittiert werden, indem sie „kopfüber“ in etwas erhitztem Öl gebraten werden. Ich bevorzuge die fettärmere Version aus dem Backrohr, wo das Brot knuspriger bleibt.

Reisnudeln mit roter Tofusauce

Seit ich entdeckt habe, dass Tofu gar köstlich sein kann, kenne ich beim Experimentieren fast keine Grenzen. Jetzt weiß ich, dass man Tofu auch zu einer köstlichen Sauce verarbeiten kann, wodurch eine Art asiatische Spaghetti Carbonara entsteht...

ZUTATEN

Für 2 Personen

200 g Reisnudeln
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1-2 TL rote Currypaste (aus dem Asia-Laden)
125 g Tofu
1 Tomate
1/2 roter Paprika
200 ml Kokosmilch
1 TL brauner Zucker
2 EL Sojasauce
1 EL Fischsauce
1 TL Öl
1 Ei

Zum Servieren
Erdnüsse

ZUBEREITUNG

Knoblauch und Zwiebel schälen und hacken und mit der Currypaste verrühren. Tofu im Mixer pürieren. Tomate und Paprika feinwürfelig schneiden.

In einer Pfanne ein Viertel der Kokosmilch erhitzen, Currypaste einrühren. Tofu, restliche Kokosmilch sowie Tomate und Paprika unterrühren und die Sauce mit Zucker, Sojasauce, Fischsauce und Salz würzen. 10 Minuten sämig einkochen. Ei verquirlen und in die Sauce einrühren.

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und mit der Sauce anrichten. Mit Erdnüssen bestreut servieren.

Gebratene Garnelenbällchen oder Garnelen-Sticks

Diese gebratenen Garnelenbällchen taugen als Snack ebenso wie als Hauptspeise. Auch auf Zitronengras-Spieße gesteckt sehen sie toll aus, auch wenn das etwas kniffliger in der Zubereitung ist.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für den Paprika-Chili-Dip
1/2 roter Paprika
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
2 EL Rotweinessig
1 EL Limettensaft
1 TL Zucker

Für die Garnelenbällchen
250 g küchenfertige Garnelen
1 Dotter
1 El Maizena (Maisstärke)
2 EL Fischsauce
1 TL Zucker
2 TL schwarzer Sesam

Zum Frittieren
Etwas Öl

Zum Servieren
Ein paar Cocktailtomaten

ZUBEREITUNG

Für den Dip Paprika, Knoblauch und Chili putzen und hacken bzw. fein hacken. In einen Topf geben und 200 ml Wasser zugeben. Essig, Limettensaft und Zucker zugeben und die Sauce aufkochen und 10-15 Minuten köcheln.

Für die Garnelenbällchen die Garnelen fein hacken. In einer Schüssel mit den restlichen Zutaten vermengen und Bällchen daraus formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin von allen Seiten goldbraun backen. Auf Kückenkrepp abtropfen lassen und mit Cocktailtomaten auf Spießchen stecken und mit dem Dip servieren.

Tipp: Besonders witzig sind die Garnelenbällchen auch, wenn man sie zu Keulchen formt und auf Zitronengrasstängel steckt. Dazu müssen die Stängel ganz trocken sein und die Garnelenmasse muss gut darauf festgedrückt werden. Ein garantiertes Erfolgsgeheimnis dafür haben wir leider noch nicht...

Gefüllte Roooooohtis – Die köstlichsten Teigfladen Asiens

Teigfladen finde ich in Asien immer besonders lecker, so auch diese himmlischen Rotis. Man kann sie palatschinkenartig befüllen oder aber wie kleine gefüllte und flach gedrückte Knödel braten. Oooh!

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Teig
375 g Weizenmehl
1 TL Salz
2 EL Öl
1 Ei + 1 verquirltes Ei extra

Zum Belegen
1/2 gehackte rote Zwiebel

Für die Fülle
1 El Öl
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 Tl Kreuzkümmel
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Kurkuma, gemahlen
500 g mageres Rindsfaschiertes
Etwas rote Chilischote
1 EL frischer Koriander
Etwas Öl zum Braten

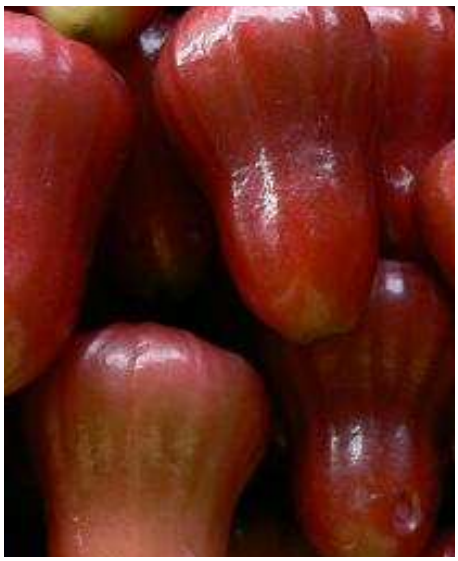
Dazu passt
Paprika-Chili-Dip von Seite 10

ZUBEREITUNG

Für den Teig das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel geben. Das Ei sowie 250 ml warmes Wasser zugeben und einrühren. Auf einer bemehlten Fläche 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Gegebenenfalls noch etwas Mehl zugeben. Teig zu einer Knödel formen, mit Öl einpinseln und mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort (etwa der Heizung) ein paar Stunden rasten lassen.

Für die Fülle das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin dünsten. Knoblauch schälen und pressen und gemeinsam mit den Gewürzen zugeben. Faschiertes zugeben und garen. Zuletzt etwas Chilischote hacken und mitbraten. Mit Salz und gehacktem Koriander abschmecken.

Teig auf einer bemehlten Fläche zu 12 Bällchen formen. In der Luft jedes Bällchen zu einem 15 cm großen Kreis ziehen. Eine große Pfanne mit Öl einpinseln und die Teigfladen nacheinander zubereiten: In die Pfanne legen, zügig mit etwas verquirltem Ei bestreichen, mit etwas Fleischfülle belegen und mit etwas gehackter Zwiebel bestreuen. Kurz braten. Zwei Seiten des Roti zur Mitte hin einschlagen, danach die anderen beiden Seiten darüber schlagen. Roti wenden und von der anderen Seite braten. Mit dem Paprika-Chili-Dip von Seite 10 servieren.



Melonen-Bananen-Smoothie mit einem Hauch Kokos

Dieses fruchtige Smoothie eignet sich bestens für den Nachmittag auf Balkonien oder im Garten! Die Kombination von Melone und Banane schmeckt köstlich, und ein Hauch Kokos hat auch noch nie geschadet.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Crushed Ice
Saft von 1 Zitrone
Etwas Kokosraspel
1 Zuckermelone
2 Bananen
200 ml Orangen- oder Maracujasaft

ZUBEREITUNG

Zitronensaft in eine flache Schale gießen. Kokosraspel auf einen flachen Teller geben. Den Rand der Gläser in den Zitronensaft eintauchen und dann in die Kokosraspel tunken.

Zuckermelone und Banane schälen und in Stücke schneiden. Mit dem restlichen Zitronensaft im Standmixer pürieren. Eventuell mit etwas Zucker abschmecken.

Crushed Ice in die Gläser verteilen und die Melonen-Bananen-Mischung vorsichtig eingießen, ohne den Kokosrand zu zerstören. Mit einem Strohhalm oder einem Rührstäbchen servieren.

P.S. Stimmt, auf dem Foto fehlen die Kokosraspeln, die zum Zeitpunkt des Foto-Shootings leider gerade nicht vorrätig waren!

Gebratene Bananen im Kokoskleid

Diese Bananen werden durch einen ganz speziellen Backteig ganz besonders knusprig. Zwei Sorten Kokosraspel – grob und fein – sorgen für den optischen Wow-Effekt.

ZUTATEN

Für 2 Personen

3 EL Klebreismehl (aus dem Asia-Laden)
1 EL Reismehl (aus dem Asia-Laden)
2 El Zucker
3 EL feine Kokosraspel
3 EL grobe Kokosraspel (Kokos-Chips, z.B. von Hofer/Aldi)
2 Bananen
Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel beide Mehlsorten mit dem Zucker und 4 EL Wasser zu einem dicken Teig verrühren. Feine Kokosraspel auf einen Teller, grobe Kokosraspel auf einen zweiten Teller verteilen. Bananen schälen und in je 6-8 Stücke schneiden – dazu einmal längs halbieren und dann 3-4 Mal quer zerschneiden.

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Bananen nacheinander durch den Teig ziehen, abtropfen lassen und dann je ein Ende in die feinen Kokosraspeln und das andere Ende in die groben Kokosraspeln tauchen. Von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Sofort servieren.

Weitere facettenreiche Häppchen aus Südostasien

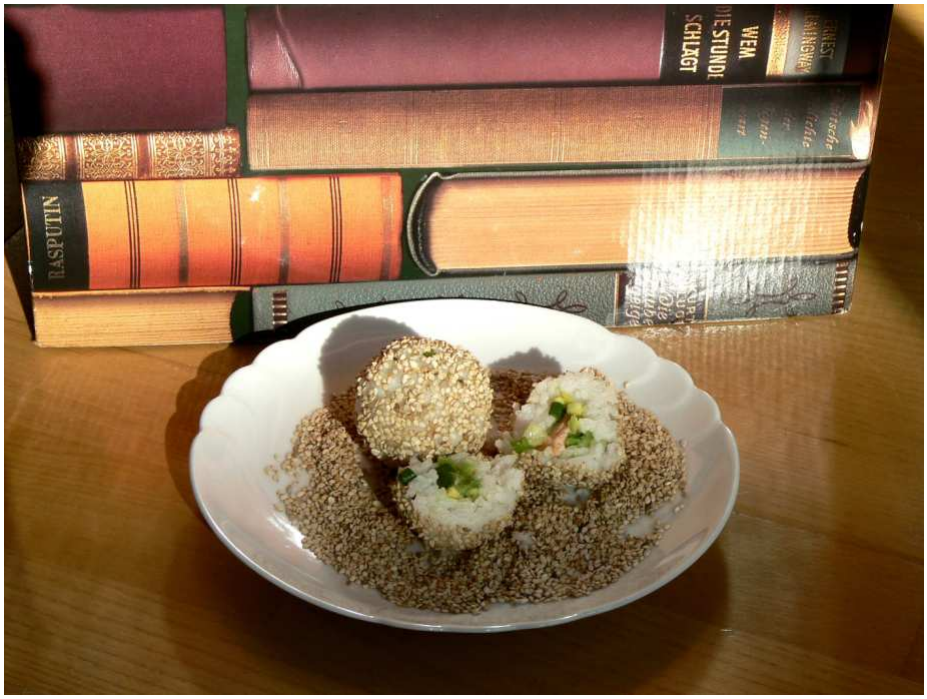
Weitere südostasiatische Rezeptideen gibt es auch online im Facettenreich. Ich liebe die tollen Suppen ebenso wie die Asia-Pilze im Kokostöpfchen oder die Cha Bo-Fleischspieße. Auch die Avocado-Lachs-Reisbällchen kann ich wärmstens empfehlen, und die Lemon Chai-Kekse passen auch immer!

Was sind Eure kulinarischen Lieblingsrezepte aus Südostasien? Schickt mir eine Mail mit Eurem Lieblingsrezept an andreaf@facettenreich.at – ich erweitere mein Repertoire gerne! Weitere Asia-Rezepte gab es übrigens in GENUSSMEILE 4.

Asia-Pilze im Kokostöpfchen

Cha Bo-Fleischspieße

Kaltes Knoblauchsüppchen mit Cashews und Thai-Basilikum



Avocado-Lachs-Reisbällchen

Sauer-scharfe Asia-Suppe

Alle Rezepte aus dem Facettenreich findet Ihr unter www.facettenreich.at > Kulinarik > Rezeptindex!

Malaiische Linsenuppe

Lemon Chai-Kekse

Glasnudelsalat mit Garnelen

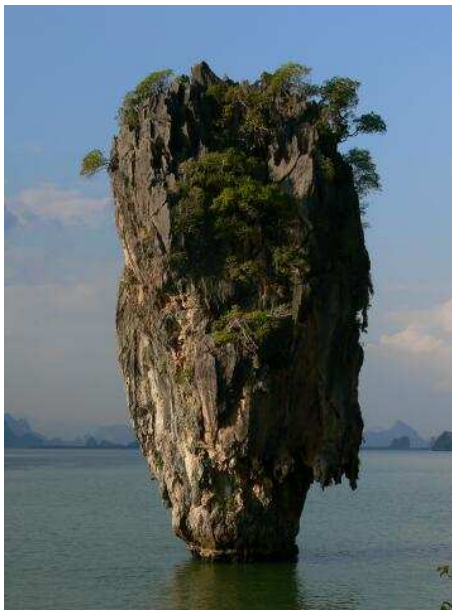
Tipps zum Nachreisen & Nachlesen

WOHNEN

Karon Beach Hotel, Karon, Phuket
Eine traumhafte kleine Hotelanlage mit zwei Pools und tollem Frühstücksbüfett hoch über dem Meer, das man über einige, eigentlich recht viele Treppen erreicht. Tolle tropische Vegetation!

BESICHTIGEN

James Bond-Felsen, Phuket
Eine Bootstour zum berühmten James Bond-Felsen aus dem Film „Der Mann mit dem goldenen Colt" darf bei einem Thailand-Besuch nicht fehlen. Fast ebenso imposant: das schwimmende Dorf, das man unterwegs besichtigen kann!



Der berühmte James Bond-Felsen bei Phuket

Ehemalige Königsstadt Ayutthaya
Ein Ausflug zur ehemaligen Königsstadt nördlich von Bangkok mit ihren verwunschen, teils von der Natur zurückeroberten Tempeln ist unschlagbar. Wer sich selbst mit Öffis bis dorthin durchschlägt, darf doppelt stolz auf sich sein!

ESSEN

The Dome: Lebua Hotel, Bangkok
Alfresco Dining at its best, so würde ich dieses cocktailbehaftete Erlebnis zusammenfassen. Der Himmel über Bangkok ist eben traumhaft und die Sterne sind wirklich zum Greifen nah!

SHOPPEN

Chatuchak Market, Bangkok
Auf diesem Markt mit etwa 10.000 Ständen und Läden kann man mehrere Tage zubringen. Wie ich kürzlich gelesen habe, gibt es dort nun auch ein Butlerangebot: man mietet Fahrer und Fahrzeug und kann die Einkäufe laufend deponieren, um sich in all dem Gedränge nicht noch mit allerlei Tüten und Päckchen belasten zu müssen. Nette Idee und höchst kundinnenfreundlich!

FILM

The Beach, 2001, mit Leonardo DiCaprio
Der Film zeigt Einblicke in das Kommunenleben in Thailand mit vielen schönen Landschaftsaufnahmen.

LESEN

Andrew Hicks, Thai Girl
Der Autor beschreibt die kulturellen Unterschiede zwischen Westeuropa und Asien sehr anschaulich anhand einer Beziehungsgeschichte.

Dem Vollmond ganz nah: Im 63. Stockwerk des Lebua Hotel

Die Natur erobert sich die Reste der Paläste zurück: Ayutthaya

Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Lemon Chicken statt Orange Chicken, Seite 137

Während die Rezeptidee für das Orange Chicken aus Hawaii stammt, geht die Idee für das Lemon Chicken auf unsere Reise durch Malaysia zurück. Wir wohnten in den Cameron Highlands inmitten von Teeplantagen, als wir in einem kleinen Lokal, das nur von Einheimischen besucht wurde, auf der Speisekarte das Lemon Chicken entdeckten, probierten und genossen.

SO GEHT'S

Den Orangensaft aus dem Rezept von Seite 137 in „Genussvoll um die Welt“ durch Zitronensaft oder Limettensaft ersetzen. Die Orangenzeste durch Zitronen- oder Limettenzeste ersetzen.

Sauce nach Anleitung zubereiten, dabei aber je nach Geschmack etwas mehr Zucker verwenden oder etwas mehr Brühe und etwas weniger Zitronensaft verarbeiten, damit die Sauce nicht allzu säuerlich wird.

Als Beilage empfehle ich statt dem Reis auch gerne die köstlichen Naans von Seite 169 in „Genussvoll um die Welt“!

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

KONTAKT

■ Web: www.facettenreich.at/bestellen ■ Mail: andreaf@facettenreich.at

In der nächsten GENUSSMEILE: Der große Barbecue-Sommer, Teil 1

Für alle, die genau so gerne grillen wie wir, gibt es die nächsten beiden sommerlichen GENUSSMEILEN. Darin enthalten sind viele ausgefallene und simple Grillideen aus Nah und Fern. Der Sommer kann kommen!

Am 12. Juni ist wieder Genusstag. Die nächste GENUSSMEILE serviert köstliche, leichte Gerichte vom Griller und überrascht mit Tipps für einen Sommer in Wien, denn wie sang schon der österreichische Fußballer Toni Polster: Aber nix is so schön wie der Sommer in Wien! Bis dahin wünsche ich viel Vergnügen bei dem Ausflug nach Thailand!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich * 100% * www.facettenreich.at