



Khao Soy

Frisch aus Daniels Küche

Warum wir an diesem Mittag genau in dem Restaurant in Chiang Mai gelandet sind, wissen wir auch nicht. Aber da war nicht der schnelle Wok, auch dem Herd köchelten grosse Töpfe und auf den Tischen standen kleine Schälchen mit vielerlei bunten süß-sauren Pickles. Das war der Moment, an dem wir das gelbe, nordthailändische Curry ‚Khao Soy‘ kennenlernten.

Für 2 Personen:

120 gr asiatische Eiernudeln
1 große Hühnerbrust
200 ml Kokosmilch
100 ml Wasser
Hühnerbrühe
1 El gelbe Thai-Currypaste
1 El scharfes Currypulver
1 El Fischsauce
2 El Zucker
1 El Öl

Cornichons
Schalotten
Cocktailtomaten
Senfgurken
Korianderblätter



1. Die asiatischen Eiernudeln nach Vorschrift zubereiten (meist mit kochendem Wasser übergießen und ein paar min. ziehen lassen), in kaltem Wasser abschrecken, mit einem El Öl vermischen (damit sie nicht verkleben) und reservieren.
2. Cornichons, Schalotten, Cocktailtomaten, Senfgurken in kleine Stücke schneiden und mit den Korianderblättern auf einem Teller anrichten.
3. $\frac{1}{4}$ der zubereiteten Nudeln im heißen Öl goldbraun knusprig frittieren und in einer kleinen Schale reservieren.
4. Kokosmilch mit Öl, gelber Thai-Currypaste und Currypulver im Wok erhitzen und 1-2 min. köcheln. Wasser, Hühnerbrühe, und in Streifen geschnittene Hühnerbrust zugeben. Kochen, bis die Hühnerbrust gegart ist. Mit Fischsauce und Zucker abschmecken, Hitze erhöhen, die reservierten Nudeln untermischen und sofort in tiefen Tellern servieren.
5. Jeder gibt etwas von den Pickles und den frittierten Nudeln über sein Curry und genießt.

Man kann auch 400ml Kokosmilch nehmen, meist gibt es nicht genügend Sauce, denn sie soll nicht ganz von den Nudeln aufgesogen werden; richtig gemacht, ist es fast eine Currysuppe. Der echte Feinschmecker macht es mit entbeinten gehäuteten Hühnerschenkeln, aber oft haben wir nicht genügend Zeit.