

Zwei Kleinigkeiten
Zitronengrasbouillon mit Pilz-Wan Tan
& Thunfisch mit Tomaten und Glasnudelsalat

Zutaten für 4 Portionen

Für die Bouillon mit Wan Tan:

8 Stck. Wan Tan-Teigblätter (tiefgekühlt aus dem Asia-Laden)
200 g Shiitake Pilze ersatzweise Steinchampignons
2 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce
1 TL Sambal Oelek (sehr scharfe indonesische Würzpaste)
600 ml Geflügelbrühe
3 Stängel Zitronengras
4 Kaffir-Limonenblätter
1 Eigelb
2 Stck. Lauchzwiebeln
4 Stiele Koriander
2 TL Sesam
Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Die Wan Tan-Teigblätter am besten über Nacht im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Die Shiitake Pilze putzen und fein würfeln. Das Sesamöl in eine vorgeheizte Pfanne geben und die Pilze darin kräftig anbraten. Mit der Sojasauce und Sambal Oelek würzen, danach die Pilzmasse abkühlen lassen.
- 2 Die Geflügelbrühe erhitzen. Das Zitronengras dritteln und mit einem Fleischklopfer anklopfe, so dass die Stangen schön gequetscht sind. Zitronengras in die Brühe geben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Den Koriander von den Stielen zupfen und bis zum Anrichten beiseite stellen. Die Korianderstiele zusammen mit den Kaffir-Limonenblätter grob klein schneiden und ebenfalls in die Brühe geben und mit dem Zitronengras ziehen lassen.
- 3 Die Wan Tan-Teigblätter nebeneinander legen und in die Mitte jeweils 1-2 TL Pilzmasse setzen. Die Teigränder dünn mit Eigelb einpinseln, über die Füllung klappen und fest drücken. Die Wan Tan-Taschen in die leicht köchelnde Bouillon geben und ca. 3 Minuten darin ziehen lassen.

- 4 Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und fein, leicht schräg schneiden. Die Taschen aus der Brühe nehmen und in leicht vorgewärmte Schüsseln verteilen. Bouillon durch ein Sieb abpassieren und über die Asia-Teigtaschen gießen. Bouillon mit Lauchzwiebelringen, Sesam und Koriander bestreuen und servieren.

Für den Thunfisch:

- 2 EL Sesam
- 2 Stck. Lauchzwiebeln
- 2 Stck. Limetten Abrieb & Saft
- 2 Stck. Knoblauchzehen
- 1 Stck. Grüne Chilischote
- 100 g Erdnuskerne (ohne Fett geröstet und leicht gesalzen)
- 3 EL Brauner Zucker
- 25 g Ingwer
- 200 g Kirschtomaten
- 8 Stiele Koriandergrün
- 1 TL Sesamöl geröstet
- 2 TL Fischsauce
- 2 EL dickflüssige Austernsauce
- 250 g Glasnudeln
- 400 g Thunfischsteak (Sushi Qualität à 100 g, etwa 3 cm dick)
- 2 EL Erdnussöl
- Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Sesam ohne Fett rösten bis er duftet (Achtung nicht verbrennen lassen). Die Lauchzwiebeln waschen, putzen, leicht schräg in sehr feine Ringe schneiden und beiseite stellen. Von den Limetten die Schale ohne das weiße abreiben, anschließend auspressen. Die Hälfte vom Limettensaft mit dem Limonenabrieb, Chili, Knoblauch, Erdnüssen und der Hälfte vom braunen Zucker im Mixer fein mixen bzw. zerkleinern.
- 2 Ingwer schälen, fein würfeln. Tomaten waschen, vierteln. Koriander von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Ingwer, Tomaten und Koriander mit übrigem Braunen Zucker und restlichem Limettensaft, Sesamöl, Fischsauce und Austernsauce mischen und abschmecken.

- 3 Die Glasnudeln nach Packungsangabe abkochen, in einem Sieb abgießen und wenn gewünscht mit einer Schere etwas kleiner schneiden. Die lauwarmen Glasnudeln in einem Topf mit der Erdnussmischung vermengen und abschmecken.
- 4 Den Thunfisch salzen, pfeffern und bei starker Hitze im Erdnussöl von allen Seiten nur kurz ca. 10 Sekunden angrillen. Die Thunfischsteaks in 3 Scheiben schneiden. Den Thunfisch zusammen mit den Glasnudeln und der Tomaten-Vinaigrette anrichten. Mit Lauchzwiebeln und Sesam bestreuen.

©by Alexander Schütz