

Sawadee - Willkommen in Thailand



Exotische Tempel, märchenhafte Sandstrände, farbenprächtige Märkte und geheimnisvolle Bergregionen locken Jahr für Jahr viele Touristen in das südostasiatische Königreich.

Mit diesem Kurs möchte ich Ihnen die Geheimnisse dieses faszinierenden Landes näher bringen und lade Sie zu einer kulinarischen Reise zwischen Chiang Rai und Pattaya, mit Stops in Lampang, Bangkok und noch vielen anderen schönen Orten ein.

Thailands Küche zu entdecken ist ein köstliches Geschmacksabenteuer und ein exquisites Esserlebnis. Raffiniert zubereitete Speisen, exotisch gewürzt, von süß-sauer bis feurig-scharf.

Die geschmackliche Basis der original Thai-Gerichte, wie sie von der einheimischen Hausfrau zubereitet werden, bilden Gewürzmischungen für die Chili, Krabbenpaste, Knoblauch und Koriander und andere Gewürze in verschiedenen Variationen im Mörser zerstoßen und versengt werden. Daneben spielen verschiedene Saucen eine entscheidende Rolle, von denen vor allem die Fischsauce erwähnt werden muss, die bei zahlreichen Gerichten das Salz ersetzt. Eine liebliche Abrundung erfahren viele Sauce durch die Verwendung von Kokosmilch und Erdnüssen. Die Kunst liegt im kombinieren.

Die Thai-Küche ist ohne Uebertreibung eine erfreuliche, kulinarische Reise. Die Route kann sich jeder selber bestimmen. Man isst auf was man gerade Lust hat, denn eine Reihenfolge, wie wir sie kennen, gibt es in Thailand nicht. Alles kommt gleichzeitig auf den Tisch.

Thai-Gerichte isst man mit dem Löffel in der rechten und der Gabel in der linken Hand, zusätzlich erhält der Gast Stäbchen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Zubereiten der verschiedenen Gerichte aber natürlich auch einen guten Appetit beim kulinarischen Ausprobieren.

Pierre Alain Favre

www.cooking-inspiration.com

Thai - Buffet



Süss-sauer Gurkensalat
Pomelosalat



Kaen Ente



Satay-Spiessli
Schwein, Poulet, Fisch, Crevetten



Miesmuscheln



thailändische Glasnudeln
Basmatireis
gebratener Reis
frittierte Knoblauchscheiben
frittierte Schalottenscheiben
frittierte Erdnüsse
geröstete Kokosflocken
rote thailändische Currysauce
grüne thailändische Currysauce



Mangocrème

