

BESCHWIPSTES GEBRATENES RINDFLEISCH (PAD-NUA-KHIE-MAU)

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

- 750g Rindfleisch (Nüa, Neua) (Marmoriert)
1 Bund Thailändisches Basilikum (Bai - Horapha) (Frisch)
1 Bund Thailändisches Basilikum (Bai - Gaphrao) (Frisch)
1 Bund Thailändisches Basilikum (Bai - Manglak) (Frisch)
(Für die ersten 2 Sorten gibt es keine Alternative, da die europäischen Sorten einen ganz anderen Geschmack, bzw. ein anderes Aroma besitzen; für die 3 Sorte (Bai - Manglak) könnte man auf die europäischen Arten zurückgreifen.)
9 Thail. Chilis (Prik - Kii - Noo) (Rot, Grün und Frisch)
3 Gemüsepaprika (Prik - Yawk) (Rot, Grün, Gelb und Frisch)
5 Bleischsellerie - Stangen (Keun - Chai) (Mittelgroß und Frisch)
1 Karotte oder Möhre (Karot) (Groß und Frisch)
1 Gemüsezwiebel (Hom - Hua - Yai) (Mittelgroß)
5 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
5 Schalottenzwiebeln (Hom - Hua - Daeng) oder 2 mittelgroße Gemüsezwiebeln (Hom - Hua - Yai)
1 Porree oder Lauch (Gratiam - Pan - Yai) (Mittelgroß)
1 Bund Frühlingszwiebeln (Thon - Hom - Sod)
1 Bund Koriander (Pak - Chi) (Frisch)
7EL Sojasauce (Naam - Sie - Luh) (Hell)
3EL Fischsauce (Naam - Pblaa)
1 Messerspitze Salz (Göü)
1EL Fleisch - oder Hühnerbrühe (Pong - Rosdee) Gutes Instant-Produkt, in Pulver - oder Würfelform, z. B.: Thail. Rosdee, in Asien - Läden o. ä.
3EL Austernsauce (Naam - Manhoi)
2EL Tomaten - Mark (Makheua - Thaed - Bod)
2EL Sesam - Öl (Naam - Man - Na)
3EL Cognac (Ersatz: Weinbrand)
1/2 Tasse Wasser (Naam)
3EL Erdnuss - Öl (Naam - Mantoo) (Zum Braten)

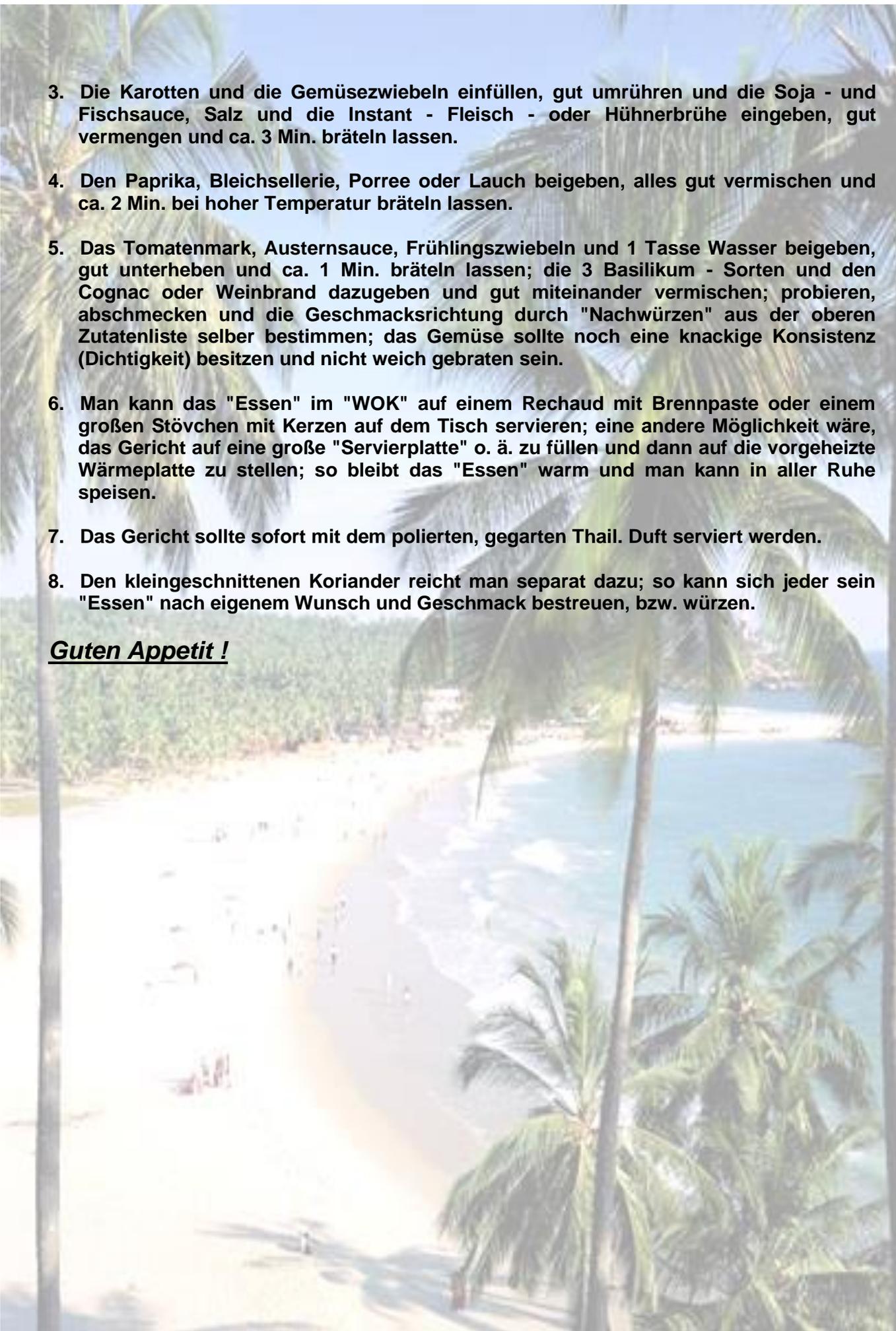
VORBEREITUNG:

1. Das Rindfleisch in ca. 3 cm feine, schräge Stücke schneiden; die feinen Stücke in eine Schüssel legen, 2 EL Sojasauce (Hell) hinzufügen und gut mit den Händen vermischen, ca. 15 - 20 Min. ziehen bzw. marinieren lassen.
2. Die 3 Basilikum - Sorten gut waschen, verlesen, mit kaltem Wasser durchspülen, die Blätter abzupfen, von den Stielen, von oben (dünner Teil) nach unten, ca. 3 cm lange, schräge Stücke abbrechen, bis der Stiel hart wird; (unten, dicker Teil); die Teile in kaltes Wasser legen und vor der Verwendung gut abtropfen lassen.

3. Die thailändischen Chilis gut waschen, putzen, entstielen und in den Mörser zum "Stampfen" legen.
4. Den Paprika waschen, halbieren, entstielen und die Strünke und Stiele gründlich entfernen und in feine Streifen, von ca. 0,5 cm Breite und 4 cm Länge schneiden.
5. Den Bleichsellerie gut waschen, putzen, je nach Größe in Längsrichtung halbieren und schräge, ca. 3 cm lange Stücke abschneiden.
6. Die Karotte o. ä. waschen, schälen und zu feinen Stiften, ca. 3 cm lang (Julienne) schneiden.
7. Die Gemüsezwiebeln schälen, halbieren und feine Scheiben abschneiden.
8. Den Knoblauch schälen, mit dem Chin. Messer (Hackbeil) o. ä. und in den Mörser legen.
9. Die Schalottenzwiebeln schälen und klein schneiden (Zum Braten).
10. Den Porree oder Lauch gut waschen, putzen, in Längsrichtung, je nach Größe halbieren und ca. 4 cm lange Stücke abschneiden und anschließend in feine, dünne Streifen schneiden. Bei Seite legen.
11. Die Frühlingszwiebeln gut waschen, putzen, in Längsrichtung, je nach Größe halbieren und ca. 3 cm lange, schräge Stücke abschneiden.
12. Den Koriander gut waschen, putzen, die Blätter klein schneiden und bei Seite legen; (Für die Dekoration); die Wurzeln abschaben, grob zerkleinern und in den Mörser zum "Stampfen" legen.
13. Die 3 Teile(Chilis, Knoblauch und Korianderwurzeln) mit dem Stößel vom Mörser gut zerstampfen; bei Arbeiten im oder mit dem Mörser, wäre es angebracht, wenn man die eine Hälfte immer mit einer Hand abdeckt, da es leicht zu "Spritzern" kommen kann, das geringste Teil kann in den Augen (Schleimhäuten) schon ein höllisches "Brennen" verursachen, das man nur unter fließendem, kaltem Wasser und Minuten langem "Ausspülen" beseitigen kann; wenn man Chilis oder andere "Scharfmacher" zerkleinert hat, sollte man sich sofort die Hände mit Seife und etwas Wasser, gründlich waschen; auch nach der Reinigung ist jeglicher Kontakt mit den Schleimhäuten (Augen, etc.) zu vermeiden, da es immer noch "Brennen" könnte.

ZUBEREITUNG:

1. Einen "WOK", Pfanne, o. ä. auf den Herd stellen, den "WOK" erhitzen, das Erdnuss - Öl einfüllen, gut heiß werden lassen und die Öltemperatur mit einem hölzernen Spießchen prüfen; beim "Eintauchen" in das heiße Öl bilden sich feine Bläschen, wenn die Öltemperatur gut ist.
2. Die gestampfte Masse aus dem Mörser und die Schalottenzwiebeln in das heiße Öl eingeben und mit 2 "Pfannenwendern" schnell verrühren, goldgelb anbraten lassen, nicht bräunen, sonst könnte die Masse bitter schmecken, da Knoblauchteile enthalten sind; das Rindfleisch portionsweise eingeben, schnell verrühren und gut anbraten lassen.

- 
3. Die Karotten und die Gemüsezwiebeln einfüllen, gut umrühren und die Soja - und Fischsauce, Salz und die Instant - Fleisch - oder Hühnerbrühe eingeben, gut vermengen und ca. 3 Min. bräteln lassen.
 4. Den Paprika, Bleichsellerie, Porree oder Lauch begeben, alles gut vermischen und ca. 2 Min. bei hoher Temperatur bräteln lassen.
 5. Das Tomatenmark, Austernsauce, Frühlingszwiebeln und 1 Tasse Wasser begeben, gut unterheben und ca. 1 Min. bräteln lassen; die 3 Basilikum - Sorten und den Cognac oder Weinbrand dazugeben und gut miteinander vermischen; probieren, abschmecken und die Geschmacksrichtung durch "Nachwürzen" aus der oberen Zutatenliste selber bestimmen; das Gemüse sollte noch eine knackige Konsistenz (Dichtigkeit) besitzen und nicht weich gebraten sein.
 6. Man kann das "Essen" im "WOK" auf einem Rechaud mit Brennpaste oder einem großen Stövchen mit Kerzen auf dem Tisch servieren; eine andere Möglichkeit wäre, das Gericht auf eine große "Servierplatte" o. ä. zu füllen und dann auf die vorgeheizte Wärmeplatte zu stellen; so bleibt das "Essen" warm und man kann in aller Ruhe speisen.
 7. Das Gericht sollte sofort mit dem polierten, gegarten Thail. Duft serviert werden.
 8. Den kleingeschnittenen Koriander reicht man separat dazu; so kann sich jeder sein "Essen" nach eigenem Wunsch und Geschmack bestreuen, bzw. würzen.

Guten Appetit !