

MEO KROSS

KOCHEN WIE IN THAILAND



G|U



VORWORT	06
LÄNDER-QUICKIE	08
DIE TOP-5-ZUTATEN	10

SALATE & SNACKS	12
-----------------	----

SUPPEN & CURRYS	48
-----------------	----

HAUPTSPEISEN	88
--------------	----

SÜSSES	124
--------	-----

REGISTER	140
----------	-----

IMPRESSUM	144
-----------	-----

ESSEN IST FREUDE AM LEBEN

LÄNDER-QUICKIE

Wer das erste Mal nach Thailand kommt, wird ihn bekommen – den Kulturschock! Kaum ein Land unterscheidet sich in seiner Kultur so sehr von der uns bekannten Lebensweise wie Thailand. Das Essen, die Art zu essen oder die Tatsache, dass traditionelle Thai-Köche keine Backöfen kennen: Sitten und Gebräuche sind oft schwer zu verstehen und vielleicht gerade deshalb faszinierend.



Essen in Thailand ist ein Gemeinschaftserlebnis.



Durian gilt in Thailand als die Königin aller Früchte – trotz ihres »Dufts«.

1 Essen ist das Wichtigste: Nach einer freundlichen Begrüßung mit einem »Sawasdee krup«, wird man gefragt, ob man schon gegessen hat, manchmal sogar noch davor.

2 Kein Thai würde im Restaurant nur »sein« Gericht bestellen und es dann allein essen. Jeder am Tisch teilt sein Essen.

3 Die Gabel dient dazu, das Essen auf den Löffel zu schieben. Nur Nudelsuppe wird mit Stäbchen gegessen – und einem Löffel.

4 Auch wer kein scharfes Essen verträgt, kann übrigens einen Urlaub in Thailand wagen. Es gibt tatsächlich Gerichte ohne Chili.

5 Durian zum Dessert! Wer den starken Geruch erträgt, kann in eine cremige, süße Frucht beißen, die an Vanillepudding erinnert – allerdings mit leichter Zwiebelnote!



PAPAYASALAT: STREETFOOD-HERO



Der erfrischende Papayasalat ist der Lieblingssnack der Thailänder. Man bekommt ihn in sehr vielen Straßenrestaurants. Traditionell wird er im Mörser gestampft.

Obwohl als Salat bezeichnet, handelt es sich bei »Som Tam« eher um einen Snack, den man zusammen mit Klebreis isst. Man bekommt ihn in vielen Straßenrestaurants, die meistens auch knusprig gegrillte, goldbraune Hähnchenflügel auf dem Grill liegen haben – als willkommene »Beilage«!

»Som Tam« hat seinen Ursprung im Nord-Osten des Landes, dem Isaan, einer Region, in der die Menschen besonders scharf essen. Wer den Salat in Thailand probieren möchte, bestellt am besten »Som Tam Thai«, da die übliche und bei den Thailändern sehr beliebte Version, »Som Tam bla-ra«, mit reichlich fermentierter Fischsauce und getrockneten Krebsen zubereitet wird – für Europäer gewöhnungsbedürftig!

»Som« heißt übrigens »sauer« oder »unreif«, denn die verwendete, grüne Papaya ist noch nicht reif und schmeckt sauer. Sie wird in feine Streifen gehobelt und traditionell mit allen anderen Zutaten im Mörser gestampft, das bedeutet nämlich »Tam«. Gestampft wird allerdings sehr behutsam in einem großen Holzmörser mit Holzstößel. Und nach jedem Stampfen werden die Zutaten mit einem großen Löffel herumgewirbelt. Wenn die Papaya-Streifen leicht gequetscht sind und Flüssigkeit austritt, ist der »gestampfte Salat« fertig: ein erfrischender, saurer Snack!

