

Glasnudelsalat mit Garnelensatee

Glasnudel	160 g
Minze	8 Blatt
Chili rot	1/2 Schote
Limette	1 Stk.
Sojasauce jap.	2 Tl
Sesamöl	1 Tl
Sojaöl	1 El
Garnelenspieße	2 Stk.
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Glasnudeln in leichtem Salzwasser abkochen, abschrecken. Minze und Chili fein schneiden, mit Limettensaft und Abrieb zu den Nudeln geben.

Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen und mit Ölen verfeinern. Die Garnelenspieße vor dem anbraten würzen und auf Nudelsalat anrichten.

Shii Take

Hühnerfond	700 ml
Bonitoflocken	20 g
Noriblätter	1 Stk.
Shii Take groß	4 Stk.
Sojasauce jap.	1 EL
Lachsfilet	150 g
Sojaöl	1 EL
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Hühnerfond mit Bonitoflocken und Noriblatt aufkochen, ca. 10 Min. ziehen lassen, anschließend passieren und abschmecken.

Sie Shii Take Pilze entstielen, in Streifen schneiden, anbraten und in die Brühe geben. Lachs würzen und ganz kurz auf allen Seiten anbraten. In dünne Scheiben schneiden, auf die Teller verteilen und mit Sojasauce bepinseln.

Die Suppe in Tassen abfüllen und neben den Lachs stellen.

Frühlingsrolle von der Maispoularde Auf Wok-Gemüse mit Kurkumareis

Maishähnchenbrust schier	500 g
Miso	1 Tl
Frühlingslauch	2 Stangen
Frühlingsrollenteig	4 Blatt
Sesamöl/ Sojaöl je	1 El
Zuckerschoten	80 g
Mini-Mais	80 g
Paprika rot/gelb	80 g
Karotten	80 g
Sojasprossen	40 g
Oistersauce	2 El
Koriander	8 Blatt
Hühnerfond	50 ml
Basmatireis	200 g
Kurkumapulver	2 Msp.
Stärke	1 Tl

Zubereitung

Geputztes Gemüse in feine Streifen schneiden. Basmatireis im Salzwasser kochen und abschrecken.

Das Hähnchenfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden, mit Miso und Koriander würzen, mit Frühlingslauch mischen und in Teig einrollen.

Das Gemüse im heißen Wok mit Öl anbraten, mit Oistersauce und Hühnerfond ablöschen und gegebenenfalls mit angerührter Stärke binden.

Den Reis mit etwas Sojaöl und Kurkuma erhitzen und zusammen mit dem Gemüse anrichten. Die Frühlingsrollen schräg halbieren und aufsetzen.

Flammbierte Litschi mit Asabari-Shogaeis (für 8 Personen)

Litschifruchtfleisch	480 g
Butter	40 g
Orangensaft	40 ml
Weißer Rum (1)	80 ml
Rohrzucker braun	1 Ei
Kokosmilch ungesüßt	400 ml
Zitronensaft	1/2 Stk.
Ingwer eingelegt rosa	80 g
Wasser	250 ml
Zucker	125 g
Weißer Rum (2)	50 ml

Zubereitung

Wasser, Zucker, Zitronensaft und Ingwer aufkochen, auskühlen lassen und passieren.
Zusammen mit der Kokosmilch und dem Rum 2 in der Eismaschine frieren.

Zucker in Pfanne schmelzen, mit Orangensaft ablöschen und einkochen lassen.
Die Litschis dazugeben, mit Rum 1 ablöschen und anzünden. Nach dem Erlöschen mit Butter verfeinern.