

Mah-Mee mit Crevetten

Südostasien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600g dünne („chinesische“) Eiernudeln
- 300...400g geschälte Crevetten oder Scampi
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Peperoni
- 1 Peperoncini
- 3...4 Karotten
- 1 kleiner Chinakohl (ca. 300g verwenden)
- Sojasauce
- Sesamöl
- 1dl Weiss- oder Roséwein
- Currypulver
- Paprikapulver
- Pfeffer
- Schnittlauch
- Sambal Olek
- Daumengrosses frisches Ingwerstück
- ev. etwas Thai Fisch Sauce (Nam Pla)

Vorbereitung:

- Zwiebel, Knoblauch, Peperoni, Peperoncini und Karotten rüsten und klein schneiden. Chinakohl waschen und quer in Streifen schneiden.
- Ingwer sehr klein hacken

Zubereitung:

- Die Nudeln im Wasser al dente kochen, abtropfen und beiseite legen.
- Gleichzeitig in der Bratpfanne oder im Wok Zwiebeln und Knoblauch mit Sesamöl glasig braten und mit etwas Paprikapulver würzen.
- Peperoni, Peperoncini, Karotten und Ingwer begeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit etwas Pfeffer abschmecken.
- Chinakohlstreifen begeben und kurz mitdünsten. Kurz danach die Crevetten begeben. Mit etwas Wein ablöschen.
- Mit etwas Currypulver und gehacktem Schnittlauch würzen. Auf Wunsch auch etwas thailändische Fisch Sauce Nam Pla.
- Nudeln und Beilagen in grosser Anrichtschüssel gut vermischen. Mit Sojasauce würzen.
- Vor dem Servieren im 80°C Ofen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Tipp:

- Auf dem Teller mit Sojasauce und Sambal Olek nach belieben nachwürzen.
- Alternativ zu Crevetten kann geschnetzeltes Hühnerfleisch (400g) verwendet werden. Dieses muss dann vorgängig in Sesamöl gut angebraten werden und dann wie die Crevetten am Schluss begeben.

Weintipp:

- Houghton, Western Australia, Shiraz (www.houghton-wines.com)

