

## **Pak Soi mit Garnelen in Kokossauce**

So liebt man den hübschen Japankohl in Thailand. Besonders schön und gut ist, wenn man dafür kleine Pak Soi Stauden nimmt, sogenannte Herzen. Es ist kinderleicht und ganz schnell gemacht: Garnelen auftauen - natürlich, wie immer, rohe Garnelen nehmen, am besten Süßwassergarnelen aus Thailand aus dem Asienladen.

Für vier Personen:

250g Garnelen  
1TL Stärke  
je 1TL gehackter Ingwer und Knoblauch  
2 bis 3 Chilischoten  
1/2 weiße Zwiebel oder  
2 bis 3 Frühlingszwiebeln  
2EL geröstete, gesalzene Erdnüsse Salz  
Pfeffer  
Zucker  
1/4l Kokosmilch (Dose)  
1TL Thaicurrypaste  
eine Prise Zucker  
1 bis 2EL Fischsauce  
4 bis 8 kleine Pak Soi Stauden

Die Garnelen zum Auftauen in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, dann abgießen und in einem Sieb eiskalt gründlich abspülen. Zehn Minuten ruhen lassen, dann sind sie wieder knackig und wie frisch.

Dann kommt wieder unser berühmter Trick, damit die Garnelen auch nach dem Braten zart und saftig bleiben: Sie werden gut mit Stärke eingerieben. Wenn sie mit Hitze in Kontakt kommen, verbindet sich ihr Eiweiß mit der Stärke und bildet einen Film.

Ingwer, Knoblauch und Chili in heißem Öl im Wok anrösten, grob gehackte Erdnüsse zufügen, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen! Alles mit einer Schaumkelle herausheben.

Stattdessen die geputzten Pak Soi Herzen in den Wok geben, kurz anbraten und mit Kokosmilch ablöschen. Einen kleinen Löffel Thaicurry darin auflösen, alles wieder zurück in den Wok geben und aufkochen. Mit Zucker und Fischsauce abschmecken.

Tipp: Das gleiche lässt sich auch mit Hähnchenwürfeln machen, mit Streifen vom Schweinefilet oder mit Würfeln vom Rindersteak.