

Kleine Warenkunde

Ingwer:

Das Wurzelgeflecht (botanisch „Rhizom“) einer Schilfpflanze. Wird in ganz Asien generell eingesetzt, sozusagen als Basiswürze. Hierzulande zunächst kandiert als Konfekt bekannt geworden, heute jedoch in jedem guten Supermarkt frisch zu bekommen. Seine Haut darf nicht runzelig, sondern sollte straff und glänzend sein – das zeigt die erwünschte Frische. Ingwer muss man dünn schälen, dann kann man ihn winzig fein würfeln oder in sehr feine Streifen schneiden. Schade ist es, ihn auf der Reibe zu zermusen, dann hat man zwar den Geschmack, aber es fehlt der Biss.

Galgant:

Vom Aussehen dem Ingwer ähnlich, auch botanisch verwandt. Schale weiß mit rötlichen Rändern. Im Geschmack jedoch grundlegend anders, nicht aromatisch süß-würzig, sondern eher herb-streng, geradezu medizinisch.

Fingerringwer (Krah Chai):

Es sitzen die Wurzelenden an einer verdickten Wurzel wie dünne Finger an einer Hand. Das sehr saftige Fleisch ist von einer weichen, dünnen Haut überzogen, die sich leicht abreiben oder abschaben lässt. Sehr charakteristischer Duft. Passt besonders gut zu dunklem Fleisch.

Knoblauch:

Gehört praktisch in jedes Gericht, weil er zusammen mit Ingwer oder Galgant und Chili die typische Thaiwürze ergibt.

Frühlingszwiebeln/Schalotten:

Die violetten Thaischalotten sind klein, zwischen hasel- und walnussgroß, überaus saftig, geradezu fruchtig im Geschmack. Wenn man sie nicht im Asienladen findet, durch hiesige Schalotten ersetzen, die allerdings meist erheblich größer sind. Dann also die angegebene Menge reduzieren.

Zitronengras:

Ein Schilfgras, dessen verdicktes unteres Ende man zum Würzen und – wenn es sehr frisch ist – auch als Bestandteil in Salaten, vor allem aber in Suppen nimmt. Hat einen ausgeprägten Zitronenduft. Abschnitte, auch verholzte Teile ergeben mit kochendem Wasser gebrüht einen wunderbar aromatischen Tee.

Kaffirzitroneblatt und Kaffirzitronechale:

Die Blätter beziehungsweise die Schale einer ganz bestimmten Zitrusfrucht, die auch „Makrut“ genannt wird. Sie sieht einer Limone ähnlich, die dunkelgrüne Schale jedoch ist nicht dünn und glatt wie diese, sondern dick und verschrumpelt. Hocharomatisch nach exotischer Zitrone duftend. Die Mittelrippe der Blätter wird vor dem Schneiden herausgetrennt. Man verwendet die Fruchtschale wie die Blätter haarfein geschnitten als Gewürz in Currys, in pfannengerührten Gerichten, aber auch in allen Salaten. In Stücke zerrissen, kocht man die Blätter auch in Currys und Brühen mit.

Fischsauce:

Das Salz der Thaiküche, aus fermentierten Fischen hergestellt. Der durchdringende Duft wird relativiert durch Zitronensaft und stets eine Prise Zucker.

Koriandergrün und -wurzel:

Das aromatische Kraut der Samenkörner, die bei uns ins Brot gehören. Wird in Thailand

so verschwenderisch verwendet wie bei uns Petersilie. Darf nicht mitkochen, weil der Duft sonst verfliegt. Wird erst kurz vor dem Servieren über die Currys gestreut. Wichtig auch in Salaten!

Thaibasilikum:

Obwohl es lateinisch denselben botanischen Namen trägt, duftet und schmeckt es völlig anders als das europäische „*ocimum basilicum*“. Sehr typisch, kann deshalb nicht durch europäisches Basilikum ersetzt werden. Gibt's wie alle anderen Zutaten im Asienladen.

Kokossahne:

Nicht etwa die klare Flüssigkeit, die in der Kokosnuss schwappt, sondern hergestellt aus dem geraspelten Fleisch der frischen Kokosnuss, das man mit kochendem Wasser überbrüht und dann gut ausdrückt. Die dicke weiße Milch des ersten Aufgusses ist die Kokossahne, ein zweiter Aufguss ergibt die dünnere Kokosmilch. Hierzulande kauft man Kokossahne am besten in der Dose oder dehydriert als Pulver oder Block – letztere werden mit kochendem Wasser aufgelöst und dann ebenso wie die Sahne aus der Dose verwendet.