



„Thai-Küche für Genießer“

Kochkurs unter der Leitung von **Chefköchin Siriwan Siridej**
ConFusion Kochschule, Fuchsthallergasse 12, 1090 Wien

11. August 2023 14:00 – 18:00

REZEPTE

Zur Person von Chefköchin Siriwan Siridej:

Frau Siriwan lebt seit über 20 Jahren in Österreich und arbeitet seit mehr als 30 Jahren als Köchin für die gehobene Thai Küche. Sie wird regelmäßig von der Königlich Thailändischen Botschaft als Chefköchin verpflichtet, wenn hoher Besuch aus Thailand zu erwarten ist.

So bekochte Frau Siriwan unter anderem den König von Thailand SM Maha Vajiralongkorn, seine Mutter Königin Sirikit, die Kronprinzessin Maha Chakri Sirindhorn, sowie weitere königliche Familienmitglieder bei ihren jeweiligen Besuchen in Österreich. Frau Siriwan wurde jedoch auch von den Königlich Thailändischen Botschaften in Ägypten und Südkorea verpflichtet, arbeitete bei DO&CO als Spezialistin für Thai Küche, ist jedoch auch immer neugierig auf Neues. So zum Beispiel absolvierte sie einige Lehrgänge in Österreich für österreichische Küche (Hotel Sonne in Wagrain), für Käseproduktion (Johann Trotzmüller in Oberwang) und auch für die Herstellung von Wurstwaren (Firma Wiesbauer Wien).

Wir freuen uns sehr, diese außergewöhnliche Köchin für den Kochkurs der ÖTG, mit einigen außergewöhnlichen Speisen, gewonnen zu haben.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Kathrin Jindra-Geiszler eh.
ÖTG-Präsidentin



1

PLA LUI SUAN

FRITTIERTER FISCH MIT THAILÄNDISCHEN KRÄUTERSALAT

ZUTATEN:

- 1 MITTELGROßE BRASSE
- ½ TASSE MEHL
- 1 L ÖL ZUM FRITTIEREN

SALAT:

- 30 GR KNOBLAUCH, FEIN GESCHNITTEN
- 50 GR SCHALOTTEN, FEIN GESCHNITTEN
- 5 GR KAFFIR ZITRONENBLÄTTER, FEIN GESCHNITTEN
- 3 STANGEN ZITRONENGRAS, FEIN GESCHNITTEN
- 80 GR. JUNGE, NICHT ZU REIFE MANGO, FEIN GESCHNITTEN
- 10 GR KORIANDER BLÄTTER,
- 50 GR SÄGEBLATTKORIANDER,
- 5 GR ROTE CHILLI SCHOTEN, GETROCKNET UND FRITTIERT
- 80-90 GR CHILI PASTE

SAUCE:

- 3 EL FISCHSAUCE
- 3 EL ZITRONEN/LIMONEN SAFT
- 2 EL ZUCKER

ZUBEREITUNG:

- 1.) DIE GEWASCHENE BRASSE TROCKEN TUPFEN, IN MEHL WÄLZEN UND ANSCHLIEßEND IM HEIßEN ÖL KNUSPRIG GOLDBRAUN FRITTIEREN.
- 2.) FISCHSAUCE, ZITRONENSAFT UND ZUCKER ZU EINER SAUCE VERRÜHREN
- 3.) DIE CHILI PASTE IN EINER PFANNE LEICHT ANRÖSTEN, MIT DER SAUCE UND ALLEN SALATZUTATEN GUT VERRÜHREN.
- 4.) DEN FERTIGEN FISCH AUF EINER SERVIERPLATTE ANRICHTEN, DIE KRÄUTER-MANGO SALAT MIT DER SAUCE ÜBER DEN FISCH GIEßEN.

FERTIG! GUTEN APPETIT!



KAENG JUD TAO-HOO-SOD-SAI / KLARE SUPPE MIT GEFÜLLEM TOFU

ZUTATEN:

- 4 STÜCK TOFU
- 250 GR GEHACKTE SHRIMPS
- 2 KORIANDER WURZELN
- 2 EL GEHACKTER KNOBLAUCH
- ½ TL PFEFFER
- 4 EL SOYA SAUCE
- 1 EL FISCH SAUCE

- 1 L SUPPE (HÜHNERSUPPE ODER GEMÜSESUPPE)

- 100 GR KRAUT
- 50 GR KAROTTEN
- 50 GR JUNGZWIEBEL, GESCHNITTEN
- 1 EL KORIANDER BLÄTTER
- 1 EL FRITTIERTER KNOBLAUCH
- 50 GR ZELLER BLÄTTER

ZUBEREITUNG:

1. TOFU VORSICHTIG IN DREIECKE SCHNEIDEN UND ETWAS IN DER MITTE AUSHÖHLEN.
2. IM MÖRSE (ODER MIXER) PFEFFER, KNOBLAUCH UND KORIANDERWURZELN GUT ZU EINER PASTE ZERSTAMPFEN.
3. DIE PASTE MIT DEN GEHACKTEN SHRIMPS UND DER FISCH SAUCE GUT VERMENGEN.
4. DIE ERHITZTE SUPPE MIT SOYA SAUCE UND FISCH SAUCE ABSCHMECKEN UND TOFU, KRAUT UND KAROTTEN DARIN GAREN. WENN DIESE BISSFEST SIND, JUNGZWIEBEL UND DIE ZELLER BLÄTTER DAZUGEBEN
5. IN SUPPENSCHALEN ANRICHTEN, UND MIT FRITTIERTEM KNOBLAUCH UND KORIANDERBLÄTTERN GARNIEREN.

FERTIG! GUTEN APPETIT!



TOM KLONG KOONG YANG / SCHARF-SAURE SUPPE MIT GEGRILLTEN PRAWNS

ZUTATEN:

- 5 GEGRILLTE TIGERPAWNS
- 5 SCHALOTTEN ZERSTOßEN
- 8 DÜNNE, GEBRATENE SCHEIBEN GALGANT WURZEL
- 2 STANGEN ZITRONENGRAS, GESCHNITTEN UND IM MÖRSER ZERSTAMPFT
- 4 KAFFIR LIMETTENBLÄTTER
- 5 „BIRD CHILI“ SCHOTEN
- 5 GETROCKNETE, GERÖSTETE CHILI SCHOTEN
- 600 ML SUPPE (HUHN ODER GEMÜSE)
- 4 EL TAMARINDEN SAUCE
- 4-5 EL FISCH SAUCE
- 1 KORIANDER BLATT
- 1 SÄGEKORIANDER BLATT

ZUBEREITUNG:

1. DIE SUPPE ERHITZEN, SCHALOTTEN, GALGANT, ZITRONENGRAS UND KAFFIR LIMETTENBLÄTTER ZUGEBEN.
2. AUFKOCHEN LASSEN UND GEGRILLTE PRAWNS, „BIRD CHILIS“, FISCH SAUCE, TAMARINDEN-KONZENTRAT UND GETROCKNETE CHILIS ZUGEBEN.
3. IN SUPPENSCHALEN ANRICHTEN, MIT DEM KORIANDER- UND SÄGEKORIANDERBLATT BESTREUEN.

FERTIG! GUTEN APPETIT!



KUAY – TEOW PHAD SI-EW / GEBRATENE NUDELN MIT SOJA SAUCE

ZUTATEN:

- 250 GR REIS NUDELN (15 MINUTEN IN WASSER EINGEWEICHT UND ABGEGOSSEN)
- 100 GR HÜHNERBRUST IN KLEINE STÜCKE GESCHNITTEN
- 200 GR KALE (GRÜNKOHL), MUNDGERECHT GESCHNITTEN
- 1 EL SCHWARZE SOJA SAUCE
- 2 EL SOJA SAUCE
- 2 EL FISCH SAUCE
- 1 EL ZUCKER
- 2 EIER
- 3 EL ÖL
- 2 EL GEHACKTER KNOBLAUCH

ZUBEREITUNG:

1. NUDELN MIT SOJA SAUCE VERMENGEN.
2. KNOBLAUCH UND HÜHNERBRUST IM WOK BRATEN, BIS DAS HÜHNERFLEISCH GAR IST.
3. DIE SOJA NUDELN, GESCHNITTENEN KALE ZUGEBEN UND DURCHBRATEN, SCHWARZE SOJA SAUCE UND ZUCKER ZUGEBEN UND GUT DURCHRÜHREN.
4. GEBRATENEN NUDELN AUF EINE SEITE DES WOK SCHIEBEN, UM ETWAS PLATZ FÜR DIE VERSCHLAGENEN EIER ZU MACHEN.
5. ETWAS ÖL AN DER LEEREN STELLE ZUGEBEN UND DIE EIER RASCH ANBRATEN, SOBALD SIE FEST SIND MIT DEN GEBRATENEN NUDELN VERMENGEN.

FERTIG! GUTEN APPETIT!



5

KHAO PHOT PIAK MA-PROW-ON KORNPUDDING MIT JUNGER KOKOSNUSS

ZUTATEN:

- 1 TASSE JUNGER KOKOSNUSS FLEISCH, GESCHNITTEN
- 1 TASSE MAISKÖRNER
- 450 ML WASSER
- 100 GR ZUCKER
- 200 ML KOKOSMILCH
- 1 ½ TL SALZ
- 50 GR TAPIOKA MEHL (STÄRKEMEHL)

ZUBEREITUNG:

1. WASSER ZUM KOCHEN BRINGEN. MAIS UND TAPIOKA MEHL EINRÜHREN, ETWAS SALZ, (OPTIONAL PANDANBLATT) UND KOCHEN BIS DAS MEHL INGEDICKT UND WIEDER KLAR IST.
2. IN EINEM ANDEREN TOPF, KOKOSMILCH, SALZ UND ZUCKER ZUM KOCHEN BRINGEN
3. DEN MAISPUDDING, KALT ODER WARM, IN SCHALEN ANRICHTEN UND MIT DER KOKOSMILCH TOPPEN, SERVIEREN.

FERTIG! GUTEN APPETIT!