



## „Thai-Küche für Genießer“ - REZEPTE

Kochkurs unter der Leitung von **Chefköchin Siriwan Siridej**  
Kochschule am Naschmarkt, 1060 Wien 27. April 2025 12:00 – 17:00

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 Wagnrain), für Käseproduktion (Johann Trozsmüller 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

Gerhard Dobernig eh.  
ÖTG-Generalsekretär



## TOM KHA GAI

### HÜHNCHENSUPPE MIT KOKOSMILCH

#### ZUTATEN:

250 GRAMM HÜHNERBRUST  
100 GRAMM AUSTERNPILZE  
10 GRAMM GALGANT,  
1 STÄNGEL ZITRONENGRAS  
3 KAFFIR-LIMETTENBLÄTTER  
250 ML KOKOSMILCH,  
100 ML BRÜHE  
3 CHILISCHOTEN  
30 ML FISCHSAUCE  
30 ML LIMETTENSAFT  
1 STÄNGEL KORIANDER

#### ZUBEREITUNG:

- 1.) DAS HÄHNCHEN IN KLEINE STÜCKE SCHNEIDEN.
- 2.) KOKOSMILCH MIT SUPPE MISCHEN UND ÜBER DEM FEUER ERHITZEN.
- 3.) ZITRONENGRAS UND GALGANT KLEIN SCHNEIDEN UND ZUR ERHITZTEN KOKOSMILCH GEBEN.
- 4.) DAS GEKOCHTE HÄHNCHEN HINZUGEBEN, BIS ES GAR IST.
- 5.) PILZE UND LIMETTENBLÄTTER HINZUFÜGEN. WENN ES GAR IST, VOM HERD NEHMEN.
- 6.) MIT FISCHSAUCE, LIMETTENSAFT, CHILI UND KORIANDER WÜRZEN.

**FERTIG! GUTEN APPETIT!**



## PAD PED PLA

### GEBRATENER FISCH MIT MANGO-FISCHSAUCE

#### ZUTATEN:

- 100 ML FISCHSAUCE
- 100 ML HELLE SOJASAUCE
- 100 ML WASSER
- 150 GRAMM PALM ZUCKER
- 80 GRAMM GESCHNITTENE MANGO,
- 50 GRAMM GESCHNITTENE SCHALOTTEN

#### ZUBEREITUNG:

- 1.) FISCHSAUCE, HELLE SOJASAUCE, WASSER UND ZUCKER VERMISCHEN.
- 2.) ZUM KOCHEN BRINGEN. ABKÜHLEN LASSEN UND ÜBER DEN GEBRATENEN FISCH GIEßEN.
- 3.) DER FISCH WIRD KNUSPRIG GEBRATEN UND MIT SAUCE ÜBERGOSSEN.
- 4.) LEGEN SIE GESCHNITTENE MANGO UND GESCHNITTENE SCHALOTTEN AUF DEN FISCH.

FERTIG! GUTEN APPETIT!



## STICY RICE / KLEBREIS MIT MANGO & EIS

### ZUBEREITUNG DES KLEBREIS:

1. KLEBREIS ZWEIMAL WASCHEN UND ETWA 1–2 STUNDEN IN WASSER EINWEICHEN.
2. KLEBREIS ERNEUT WASCHEN UND DAS WASSER ABGIEßEN, BIS ER TROCKEN IST.
3. ETWA 20 MINUTEN LANG DÄMPFEN, BIS ES GAR IST.





## YAM HED

### DREI SORTEN PILZSALAT

#### ZUTATEN:

- 80 G CHAMPIGNONS,
- 70 G AUSTERNPILZE,
- 20 G ENOKI-PILZE,
- 2 ESSLÖFFEL HELLE SOJASAUCE,
- 2 ESSLÖFFEL LIMETTENSAFT, 1 ESSLÖFFEL KRISTALLZUCKER, 1G GEHACKTE CHILISCHOTEN
- 10 G KORIANDER
- 20 G GESCHNITTENE SCHALOTTEN
- 20 G GESCHNITTENE FRÜHLINGSZWIEBELN
- 5 G MINZBLÄTTER

#### ZUBEREITUNG:

- 1.) DIE DREI PILZSORTEN SCHNEIDEN UND KOCHEN ODER GRILLEN, BIS SIE GAR SIND.
- 2.) MIT HELLER SOJASAUCE, LIMETTENSAFT UND ZUCKER WÜRZEN.
- 3.) GESCHNITTENE CHILI, SCHALOTTEN, KORIANDER UND GESCHNITTENE FRÜHLINGSZWIEBELN HINZUFÜGEN
- 4.) UND MIT MINZBLÄTTERN BESTREUEN.

**FERTIG! GUTEN APPETIT!**



## PAPAYASALAT SOM TAM MIT MEERESFRÜCHTEN

### ZUTATEN:

150 GRAMM PAPAYA  
2 G KNOBLAUCH  
2 G CHIL,  
50 G TOMATE,  
30G GARTENBOHNEN  
10 GRAMM ERDNÜSSE  
150 GRAMM MEERESFRÜCHTE  
2 EL FISCHSAUCE  
2 EL ZUCKER  
2 EL LIMETTENSAFT

### ZUBEREITUNG:

- 1.) PAPAYA IN LANGE STREIFEN SCHNEIDEN
- 2.) SCHNEIDEN SIE DIE YARDLONG-BOHNEN IN 2,5 CM LANGE STÜCKE
- 3.) NUN DIE TOMATEN SCHNEIDEN
- 4.) MEERESFRÜCHTE KOCHEN ODER GRILLEN, BIS SIE GAR SIND
- 5.) CHILI UND KNOBLAUCH FEIN ZERSTOßEN
- 6.) PAPAYA, TOMATEN, LANGE BOHNEN UND ERDNÜSSE HINZUFÜGEN. GUT MISCHEN
- 7.) MIT FISCHSAUCE, LIMETTENSAFT UND ZUCKER WÜRZEN
- 8.) UND MEERESFRÜCHTE ALLES MITEINANDER VERMISCHEN
- 9.) AUF EINEN TELLER GEBEN UND SERVIEREN

**FERTIG! GUTEN APPETIT!**



## PED TOD GROB

### GEBRATENE ENTE MIT TAMARINDENSAUCE

#### ZUTATEN:

- 200 GRAMM ENTENBRUST
- 100 GRAMM MEHL
- 50 ML WASSER
- 1 LITER ÖL ZUM BRATEN
- 120 GRAMM PALMZUCKER
- 100 GRAMM TAMARINDENSAFT
- 100 GRAMM FISCHSAUCE
- 50 GRAMM GEBRATENE SCHALOTTEN

#### ZUBEREITUNG:

- 1.) MEHL MIT WASSER VERRÜHREN, AUF DER ENTE VERTEILEN UND KNUSPRIG BRATEN.
- 2.) TAMARINDENSAFT, FISCHSAUCE UND ZUCKER IN EINEM TOPF VERRÜHREN
- 3.) UND KÖCHELN LASSEN, BIS DIE MISCHUNG DICKFLÜSSIG IST.
- 4.) SAUCE ÜBER DIE ZUBEREITETE ENTE GIEßEN
- 5.) UND MIT GEBRATENEN SCHALOTTEN BESTREUEN. SERVIERFERTIG.

**FERTIG! GUTEN APPETIT!**