

Saturday, June 20. 2009

Longing for Malaysia.... Laksa Kokosmilch - Suppe

Auf meiner Postkarte aus Malaysia habe ich vor meinen Freunden noch getönt, daß ich nach unserer Rückkehr unbedingt mal kochen muß, da wir so viele leckere neue Gerichte kennengelernt haben. Da ich noch nie malayisch gekocht habe und nun schon 2x an mein Versprechen erinnert wurde, muß ich endlich mal das üben anfangen *g*

Aber ich hab sowieso schon wieder ganz schlimmes Fernweh...und wie überbrückt man das am Besten? ...Richtig - mit essen! :-> Und bei dem momentanen tristen Regenwetter hier ist eine heiße, scharfe Suppe sowieso nicht zu verachten. Deshalb habe ich mir als erstes Testrezept Laksa ausgesucht - eine Kokosmilchsuppe mit allerlei leckeren Sachen drin. Wir durften verschiedene Versionen davon in Singapur und Malaysia testen. Egal ob mit Fischaugen oder vegetarisch - eine feine Sache (wenn man um die Fischaugen drum rum isst ;-)).

Ich habe aufgeschrieben, was ich alles brauche und bin in den Asiamarkt gelaufen, um die Zutaten einzukaufen. Ich habe das Glück, daß 3 Minuten von unserer Wohnung entfernt 3 Asiam rkte auf einem Haufen sind. Das ist Gold wert, wenn man gerne asiatisch kocht! Von den meisten Sachen weiß ich inzwischen schon auswendig, in welchem Regal ich sie finde. Aber für die speziell malayischen Zutaten mußte ich ganz schön suchen - ist ja das erste Mal... Gott sei Dank habe ich Laksa Currypaste (sogar ohne Geschmacksverstärker!) gefunden und konnte dann die Suche nach Shrimppaste (Belacan) auf ein nächstes Mal verschieben.

Was ich aber unbedingt haben wollte, war dieser frittierte, getrocknete Tofu, der aussieht wie ein Schwamm und in mundgerechte St cke geschnitten in einer Suppe wirklich super schmeckt. Er saugt die ganze Sauce auf - ähnlich wie Brot - und macht schön satt.

Ich glaube, ich habe auf meiner Tour Tofu in allen Aggregatzuständen gesehen... frittierte Tofutaschen, dünne Tofubl tter, getrocknete harte Tofubrocken, Seidentofu, geräucherter Tofu, normaler Tofu, Tofubl ttchen zu Stangen gewickelt.... aber nirgends die "Tofu Puffs" nach denen ich gesucht hatte :-(Im Internet habe ich bei den gängigen Bestellseiten auch nichts gefunden, muß man es wohl aus Asien oder Australien schicken lassen. Vielleicht sollte ich mir vom lieben Schwager aus BKK mal ein Kehrpaket zukommen lassen *winkmitdemzaunpfahl* ;-)

Ich habe mich letztendlich dann für das entschieden, was dem gesuchten Objekt am nähesten kam - Tofu in Bl ttereigoptik, steinhart und zu Stangen gewickelt - und habe ihn genauso behandelt, wie man die Tofu Puffs hätte behandeln sollen. Hat auch nett geschmeckt, nachdem ich das Zeug in der Suppe gekocht hatte. Ähnlich wie Pfannkuchenstreifen, nur eben dünner :-)

Alle weiteren Laksa-Zutaten waren einfacher zu finden.

Für die Würzpaste:

4-5 kleine Asia-Schalotten

6-7 Knoblauchzehen

ca. 2 cm großes Stück frischen, geschälten Ingwer

1 frische rote Chili (die größere Sorte)

1 gehäuftes Teelöffel getrocknete Shrimps (Ich hatte leider keine - geht auch ohne, aber mit schmeckts sicher noch besser und intensiver.)

etwas Wasser, um es dem Mixer einfacher zu machen

Brühe:

1 Packung TK-Garnelen (oder 12 frische Garnelen)

4 TL neutrales Öl (Sonnenblumenöl o. .)

1 1/2 (90 g) - 2 (120 g) Päckchen Laksa Currypaste

1 l Wasser oder H ner- oder Fischbrühe

1 Dose Kokosmilch

1 TL Zucker (ich habe braunen verwendet und ein wenig mehr als 1 TL)

Fischsauce, Salz und den Saft von 1 Limette zum Abschmecken

Fischbällchen - wer mag (gibt es bei uns im Asiamarkt im TK-Regal)

Suppeneinlagen - je nach Geschmack:

"Tofu Puffs" - gepuffter, frittiertes Tofu (für den der mehr Glanz hat als ich beim Suchen)

Reis-Vermicelli (dünne Fadennudeln für Suppen)

etwas breitere chinesische Eiernudeln

geschnittene asiatische Frühlingszwiebeln (Sehen aus wie unsere, sind nur kleiner und milder im Geschmack. Vor allem der grüne Part ist sehr lecker.)

rote Chilischeiben

frische Korianderblätter

knusprig frittierte Schalotten

Limettenspalten

Sojabohnensprossen

klein geschnittenes, gekochtes Hähnchenfleisch

Alle Zutaten für die Würzpaste in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten.

Ich habe TK-Garnelen verwendet und aufgetaut indem ich sie mit kochendem Wasser überbrüht habe und 1 Minute ziehen ließ. Dann Wasser abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu unterbrechen.

Wenn man TK-Fischbällchen verwendet, sollte man sie auch auftauen.

Das Originalrezept ist mit frischen Garnelen und ich ersetze das mal mit, für alle, die frische verwenden wollen. Die Leute die TK-Garnelen verwenden, vergessen die Sache mit den Schalen und erhitzen einfach nur das Öl.

Garnelen schälen. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Garnelenschalen ca. 1 Minute braten, dann die Schalen herausnehmen (das bringt Geschmack ins Öl!).

Die Würzpaste zu dem Öl geben und eine Minute braten. Dann die Laksa Paste einrühren. So lange braten bis sich ein intensiver Geruch entwickelt und sich die verschiedenen Pasten miteinander verbunden haben - ca. 2 Minuten. Dann mit der Brühe oder Wasser auffüllen.

Zum Kochen bringen und dann die Kokosmilch untermengen. 10-15 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut in der Suppe entfalten können. Wer möchte kann nun die Fischbällchen und die Tofu Puffs zu der Suppe geben. Mit Zucker, Fischsauce, Limettensaft und Salz (Vorsicht, die Fischsauce ist schon sehr salzig!) abschmecken.

Die Reis- und Eiernudeln in heißem Wasser kurz garen (Meist muß man sie nur ein paar Minuten einweichen - Zubereitung steht aber jeweils auf der Packung. Falls dort steht, daß sie länger brauchen, sollte man den Arbeitsschritt mit dem Nudelkochen vielleicht ein wenig vorziehen. Man sollte nur bedenken, daß sie ein klebriger Klotz werden, wenn sie zu früh fertig sind und man sie noch einige Zeit zur Seite stellen muß.) Die Garnelen in die Suppe werfen, daß sie noch kurz mitgaren.

In jede Servierschale eine Portion von beiden Nudelsorten geben. Die heiße Brühe mit den Garnelen, den Fischbällchen und dem frittierten Tofu über die Nudeln schöpfen. Mit allem belegen, worauf man Lust hat, z. B. Sprossen, Frühlingszwiebeln, Chilischeiben, frischer Koriander, gebratenen Schalotten, gekochtes Hähnchenfleisch...

Mit einer Limettenscheibe garnieren und gleich servieren.

Der Blogeintrag ist recht lang geraten und auch die Zutatenliste mag erstmal relativ lang erscheinen, aber wenn man alle Zutaten zusammen hat geht die Suppe sehr schnell und einfach - laßt Euch also nicht von vielen Worten abschrecken.

Na dann SELAMAT MAKAN allerseits! :-))

(Rezept: Food Safari)

Blog Export: ooooooh'rangenblog, <http://www.oh-range.com/>

Posted by orange in malaysia at 15:49

Hallo,
auch ich bin ein großer Fan von Laksa. Dein Rezept scheint ja nicht so schwierig zu sein. Deshalb werde ich, so bald ich die Zutaten zusammen habe, ans Nachkochen machen. Gehört in die Laksa nicht auch noch gekochtes Ei?

LG Inge

Anonymous on Oct 13 2009, 16:53

Hallo Inge,
wenn man alle Zutaten zusammen hat ist es wirklich nicht schwierig und schmeckt richtig lecker!

Wegen dem Ei... Laksa gibt es - meiner Info nach - in tausend verschiedenen Variationen. Je nachdem in welcher Region in z.B. Singapur, Malaysia oder Indonesien man sich befindet, variieren die Zutaten - bestimmt sowohl bei den Laksa-Pasten als auch bei der Suppeneinlage. Der Wikipedia-Eintrag ist da auch sehr interessant zu dem Thema: <http://en.wikipedia.org/wiki/Laksa>

Ich habe für den ersten Versuch fertige "Singapore Laksa"-Paste benutzt, da ich leider keine Belacan Shrimppaste gefunden habe, um sie selbst zu machen.

Vom Geschmack her würde ich sagen, steht einem bei der Wahl der Einlage bei diesem Rezept alles offen. Ei passt sicher auch super dazu!

Ich habe selbst noch kein Ei in der Laksa gehabt, aber wir waren auch einmal in Kuala Lumpur in einem vegetarischen Food Court (vielleicht war die Suppe sogar vegan und es wurde bewusst auf Ei verzichtet) und einmal hatten wir in Singapur eine recht einfache Zusammenstellung - nur eine starke Fischbrühe, Kokosmilch, Nudeln und etwas das stark nach Fischaugen aussah...

Ich wünsche Dir auf jeden Fall viel Spaß beim Kochen und bin gespannt, was Du alles rein tust! :-)

Gruß,
orange

Anonymous on Oct 13 2009, 19:06