



Nicole Stich

SHIOK
SINGAPUR

Kulinarischer Streifzug durch
Asiens Melting Pot

1. Für den Flan die Brühe kräftig mit Reiswein und Sojasauce würzen. Da die Eier später einiges an Aroma „schlucken“, nicht zu zaghaft abschmecken. (Natürlich kann man auch die finale Eiermischung würzen, aber das Verkosten von rohen Eiern ist nicht jedermanns Geschmack). Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, verrühren und zur Brühe geben. Alles gut verrühren, dabei aber möglichst wenig Luft einarbeiten, da der Flan sonst keine schöne glatte Oberfläche bekommt.

2. Einen großen Bambuskorb in einen passenden Topf setzen, der mit etwas Wasser gefüllt ist. Die Eiermischung durch ein Sieb (so werden feste Eirückstände entfernt) in die Cups gießen. Die Cups mit Alufolie abdecken und nebeneinander in den Bambuskorb setzen. Den Flan im geschlossenen Topf über leicht siedendem Wasser 14 bis 18 Minuten garen. Dabei darauf achten, dass das Wasser wirklich nur leicht simmert – wird die Eiermischung nämlich über 80°C erhitzt, flockt sie aus und verliert ihre samtige Konsistenz.

3. Inzwischen für das Topping die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Die dunkelgrünen Teile in 6 cm lange Stücke und diese längs in 1 bis 2 mm dicke Streifen (je feiner, desto besser!) schneiden. In eine Schüssel mit kaltem Wasser und den Eiswürfeln geben. Nach nur wenigen Minuten biegen sich die Frühlingszwiebelstreifen in dekorative Locken, diese auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die Pilze putzen und wie auch die übrigen Frühlingszwiebeln in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin die Pilz- und Zwiebelwürfel goldbraun anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Sesamöl abschmecken.

5. Nach 14 Minuten Garzeit das erst Mal testen, ob der Eierflan schon fest ist. Dazu mit einem Messer hineinstechen – bleibt es sauber, ist der Flan fertig. Sonst weiterdämpfen. Fertige Chawan Mushi mit den gerösteten Pilzen sowie den Frühlingszwiebellocken garnieren, heiß oder lauwarm servieren.

MEIN TIPP: Chawan Mushi eignen sich sehr gut als kulinarische Spielwiese. Ich habe sie schon mit gebratenem Hackfleisch, klein gehacktem Räucherfisch, marinierten Krabben oder fein gewürfelm Gemüse serviert. Und wer kreativ werden will, verziert sie mit dekorativ ausgestochenen Karottenscheibchen.

EI, EI, EI!

Wer Eier mag, hat noch einen weiteren Grund, asiatische Küche zu lieben. Ganz egal ob pochiert, wachsweich eingelegt oder gebraten – Eier sind immer ein finales i-Tüpfelchen. Verwenden Sie am besten nur ganz frische Eier von freilaufenden Hühnern, optimalerweise in Bio-Qualität. Ja, man schmeckt den Unterschied!

EIN GEBRATENES EI ...

... etwa für Fried Rice. Dazu den Pfannenboden gut mit Öl bedecken und ordentlich erhitzen, bevor man das Ei aufschlägt und sanft in die Pfanne gleiten lässt. Vorsicht, es wird zischen und Getöse veranstalten! Die Hitze nun ein wenig reduzieren und das Ei 1 bis 2 Minuten fertig braten lassen, die Ränder sollen knusprig gebräunt sein. Das Spiegelei mit dem Pfannenwender behutsam vom Pfannenboden ablösen (ohne den Dotter zu zerstören) und auf dem Fried Rice anrichten.

EIN WACHSWEICHES EI ...

... etwa für eine Noodle-Bowl. Dazu einen kleinen Topf mit ausreichend Wasser aufkochen. Das Ei (M oder L) anstecken und mit einem Esslöffel ins Wasser gleiten lassen. Mit dem Löffel in Bewegung halten – so garantiert man eine perfekte Platzierung des Dotters. Kommt das Ei aus dem Kühlschrank, sollte es etwa 7 Minuten kochen, hat es Raumtemperatur, reichen 6 Minuten für ein wachsweiches Eigelb. Das Ei mehrere Minuten kalt abschrecken und vorsichtig (!) pellen.

EIN POCHIERTES EI ...

... etwa für ein Stir-Fry. Die unkomplizierteste Methode wird dem Sternekoch Heston Blumenthal zugeschrieben, sehr frische Eier (haben eine schön feste Eiweißstruktur) sind dafür Grundvoraussetzung. Dazu in einem weiten Topf ausreichend Salzwasser erhitzen (es soll simmern, aber nicht kochen!). Das Ei in ein feines Sieb aufschlagen und darin sanft hin- und herrütteln. So fließt der besonders flüssige Teil des Eiweißes ab und es entstehen später weniger lose Eiweißfetzen. Nun mit einem Löffel einen Wirbel im Salzwasser kreieren, das Ei vorsichtig aus dem Sieb ins Wasser gleiten und stocken lassen. Je nach Eigröße und gewünschtem Gargrad 2 bis 3 Minuten pochieren, auf dem Schaumlöffel abtropfen lassen und direkt servieren. Auf diese Weise kann man auch mehrere Eier gleichzeitig pochieren, sie müssen aber bereits in Schälchen aufgeschlagen bereitstehen. Für einen Vorrat die pochierten Eier sofort in einen Behälter mit kaltem Wasser geben und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren (geht sogar tagelang). Vor dem Servieren einfach kurz in heißem Wasser

erhitzen.

EIN EINGELEGTES EI (AJITSUKE TAMAGO) ...

... etwa für Ramen. Dazu wachsweiße Eier (siehe links) zubereiten und mindestens 5 bis 10 Minuten in kaltem Wasser (oder Eiswasser) abkühlen lassen, bevor man sie behutsam pellt. Inzwischen für die Marinade pro Ei 1 EL helle Sojasauce, 1 EL Mirin und 3 EL Wasser oder Brühe in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben. Geschälte Eier in den Beutel legen und die Luft herausdrücken. Die Eier mindestens 12, höchstens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, dabei zwischendurch auch mal wenden, damit sie eine gleichmäßige Farbe annehmen.



SPIRAL CURRY PUFFS

FRITTIERTE GEFÜLLTE TEIGTÄSCHCHEN

Spiral Curry Puffs bereitet man nicht einfach mal so zu. Man sollte schon ein paar Stunden dafür reservieren, keine Angst vorm Arbeiten mit ungewohnten Teigen und dazu noch Lust auf Handarbeit haben. Das klingt abschreckend? Gut möglich. Aber wer diese Teigtäschchen schon selbst gemacht hat, ist für immer bekehrt. So umwerfend gut schmecken sie! Dabei hat die ansprechende Optik der spiralförmig verbundenen Teige auch einen praktischen Vorteil: Die Curry Puffs bleiben länger knusprig!

FÜR 16–20 STÜCK



ZUBEREITUNG: CA. 2½ STUNDEN

FÜR DIE FÜLLUNG:

2 Eier
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
½ rote Chilischote
500 g festkochende Kartoffeln
250 g Hähnchenbrustfilet
10–12 frische Curryblätter (nach Belieben; ersatzweise tiefgekühlt)
3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Currypulver
1 TL Zucker
250–350 ml **Hühnerbrühe** (am besten selbst gemachte)
feines Meersalz

FÜR DEN WASSERTEIG:

300 g Mehl
1 EL Zucker
¾ TL feines Meersalz
3 EL Sonnenblumenöl