

Pad Thai

Portionen
4 Portionen

Wartezeiten

Zutaten

Nudeln

- 240g trockene Pad Thai Reisnudeln (ca. 3mm breite)

Sauce

- 110g Palmsugar
- 150g Wasser
- 85g Fishsauce
- 40g Tamarindensauce (Tamarindenpulpe, die flachen eingeschweißten Packungen, kein Flüssigkonzentrat oder TK, 1:1 mit kochendem Wasser aufgegossen und durch Siebchen passiert)

Assembly

- 4 Eier

- 150-200g "Protein of Choice" (Gepuhlte Shrimps, Hühnchen, you name it ...)
- 200g Tofu Extra-Fest ("pressed")
- 60-80g Schalotten (3-4 größere)
- 25g Knoblauch (3-4 stück)
- 18g Getrocknete baby Shrimp
- 185g Mungo/Sojabohnensprossen
- 25g Garlic Chives
- 80g Erdnüsse
- (optional) 2 Frühlingszwiebel fein gehackt
- (optional) Sweet preserved Thai raddish ("getrockneter streifiger Daikon/Takuan")
- 1 Limette

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich Wasser (raumtemperatur) einlegen, ca. 01:30h rehydrieren lassen, bis eine Nudel ohne zu brechen stramm um den Finger gewickelt werden kann
2. Eier sehr grob verkleppert in stark vorgeheizter Pfanne anbraten ("Chinesische Wok-Technik"), leicht weich lassen, nur in grobe Stücke zerteilen, aus Pfanne nehmen

3. Protein of Choice in etwa shrimpgroßen Stücke schneiden und anbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und g.g.f wenig(!) Sojasauce würzen, aus Pfanne nehmen
4. Tofu in sehr kleine leicht streifige Stücke schneiden (ca. 1-2cm x 4mm x 4mm), kurz heiß anbraten bis leicht gebräunt, aus Pfanne nehmen
5. Palm Sugar abschaben, in Pfanne vorsichtig schmelzen, Tamarinde cremigrühren und durch Teesieb passieren, Zucker mit Fischsauce, Wasser und Tamarinde ablöschen
6. Schalotten und Knoblauch fein hacken, in reichlich Öl braten bis Knoblauch leicht bräunt, und Schalotten gut glasig und weich
7. Babyshrimp grob hacken, dazugeben, kurz weiterbraten
8. Tofu zugeben, gut vermengen, ganz kurz weiterbraten
9. Nudeln abtropfen (ein wenig Restwasser dran ist gewünscht), zugeben, gut vermengen
10. Sauce auf die Nudeln geben, hitze reduzieren, sofort vorsichtig konstant rühren und wenden
11. Die Nudeln sollten nie ruhig in der Sauce stehen, sie würden matschig werden. Sauce dauerhaft leeeicht(!) am blubbern halten, Nudeln konstant darin wenden, so dass alle Nudeln immer wede benetzt sind
12. Hitze so einstellen dass Nudeln ca. 3-5min feuchte Wärme abbekommen, damit sie durch werden. Immer wieder probieren, bei Bedarf Wasser nachgeben und erneut rühren und simmern
13. Wenn die Nudeln 90% weich sind, garlic chives in 2-4cm Stücke schneiden und zugeben, kurz unterrühren
14. Alle Sprossen bis auf Garnish beigegeben, kurz unterrühren
15. Erdnüsse grob hacken, ca. 20% davon beigegeben, kurz unterrühren
16. Limette vierteln
17. Auf Teller aufhäufen, mit Restsprossen, Resterdnüssen, und 1 Limettenspalte garnieren
18. Sofort servieren

Tipps

- Möglichst große Pfanne mit großem, flachen Boden nehmen – kein Wok!
Sauce sollte großflächig Nudelkontakt bekommen und Verdampfen

- Tamarinde sollte ca. 1h Rehydrieren - immer wieder rühren!
- Nudeln sind beim ersten Test mit 4-5x Wasser zugeben gerade so weich geworden. Technik stimmt, 1h Soak war zu wenig, 01:30h oder sogar noch mehr. Evtl handwarmes Wasser testen?

Quellen

- [Jason Farmer](#)
- [Leela Punyaratabandhu, SheSimmers](#)

