

Nasi rames, Sambal-goreng-Bohnen, Tempeh goreng

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	100 g Nordseekrabben	200 g Tempeh
200 g weißer Reis	3 Zwiebel	2 Knoblauchzehe
300 g Brechbohnen	250 ml Geflügelfond	100 g Kokosraspeln
1 Zitronengras	1/2 Bund Koriander	1 indonesische Lorbeerblatt
100 ml süße Sojasauce	1 TL Ingwerpulver	5 cm Ingwer
5 cm Galgant	1 Chilipfeffer, rot	Sonnenblumenöl
1 TL Sambal Olek	50 g Palmzucker	2 EL Sambal Djeruk
3 Krupuk	100 g indonesische Mixed pickels	100 g Seroendeng
3 TL Sambal Olek	Korianderpulver	Sonnenblumenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Reis gar kochen. 500 Milliliter Wasser mit dem Geflügelfond erhitzen. Das indonesische Lorbeerblatt, das Zitronengras und die Hälfte des Galgant dazugeben. Die Brechbohnen von den Enden befreien und dazugeben. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Den Chilipfeffer dazugeben. Die Bohnen abtropfen lassen und anschließend zu den Zwiebeln geben. Die Garnelen dazugeben und vermengen. Die Kokosraspeln ebenfalls dazugeben. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Sojasoße dazugeben. Den Ingwer klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Den Galgant ebenfalls dazugeben. Das Schweinefilet darin anbraten. Etwas Wasser dazugeben und einkochen lassen. Zum Schluss mit dem Korianderpulver würzen. Den Tempeh würfeln und mit Salz würzen. Die letzte Zwiebel abziehen und klein schneiden. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Tempeh darin anbraten. Einen Löffel Sambal Olek dazugeben. Den Reis mit dem Sambal Goreng Bohnen, Babi ketjap und Tempeh goreng auf einem Teller anrichten und servieren.

Herman Haak am 04. Juni 2012