

Son-in-law-Eggs, Gurken-Salat, knusprige Reismudeln

Für zwei Personen

Für die Eier:

1 Frühlingszwiebel	1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
4 Eier	60 ml Fischsauce	1 EL Tamarindenpaste
4 Zweige Koriander	30 g Kokosblütenzucker	1 EL neutrales Pflanzenöl
Pflanzenöl		

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 St. Frühlingszwiebel	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL helle Sojasauce	1 EL gerös. Sesamöl
1 TL Kokosblütenzucker	1 TL rote Chiliflocken	1 EL hellen Sesam

Für die Reismudeln:

60 g Reisbandnudeln	Pflanzenöl
---------------------	------------

Für die Eier:

Die Fritteuse auf 180 Grad aufheizen.

Eier je nach Größe 8-10 Minuten hart kochen. Anschließend abschrecken, pellen und leicht trockentupfen.

Fischsauce, Tamarindenpaste, Zucker, Pflanzenöl und 2 EL Wasser in einem kleinen Topf verrühren und auf mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Die Sauce sollte eine sirupartige Konsistenz haben. Ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. Bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

Chilischote waschen, trockentupfen und von Kerngehäuse und Trennhäuten befreien. Anschließend in feine Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein zupfen.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Eier vorsichtig in das heiße Öl der vorgewärmten Fritteuse geben und für 3-4 Minuten frittieren. Achtung, die Eier können platzen und spritzen. Am besten einen Deckel verwenden. Die Eier sollten leicht hellbraun sein.

Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Eier auskühlen lassen, anschließend längs halbieren und mit der zuvor gekochten Sauce beträufeln. Eier mit Chili, Knoblauchscheiben, Frühlingszwiebel und Koriander garnieren.

Für den Gurkensalat:

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gurke waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und anschließend schräg in dünne Halbmonde schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Chili, Sesam, Kokosblütenzucker und Sesamöl vermischen.

Für die knusprigen Reismudeln:

Reismudeln vorsichtig in die Fritteuse geben und solange frittieren bis diese aufpoppen. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Timo Plewa am 27. August 2024