

Inhaltsverzeichnis

Starter

Selada Mangga Bakar	2
- Balinesischer Salat mit gegrillter Mango und Garnele -	
Salad Bowl „Som Tam Style“	5
- Papaya-Gurken-Salat mit frischer Minze und Chili -	
Soba Salad „Sweet and Sour“	6
- Soba-nudel-Salat mit Kimchi und Ananas -	
Veggie Tempura	9
- Ausgebackene Tempura-Blätter mit grandiosem Linsen-Dip -	
Thai Pomelo Salad	10
- Erfrischender Zitrus Salat mit Kokos und Minze -	
Bakso Goreng Ayam	13
- Knusprige Hähnchen-Meatballs mit fruchtigem Tomaten-Dip -	
Meat Salad „Larb Style“	14
- Phänomenaler Fleischsalat -	
Red Onion Bhajis	17
- Gebackene Zwiebelringe mit fruchtigem Mango-Maracuja-Chutney und Minze -	
Vegetable Manchurian	18
- Knusprige Veggie-Bällchen mit würziger Sauce -	
Miang Kham	21
- Kleine Happen im Pfefferblatt mit würzigem Dip -	
Coconut Sambal	22
- Leichter, aromatischer Kokos-Salat -	
Chirashi Sushi	25
- Sushi-Bowl mit Reis, Fisch und Gemüse -	
Chirashi Sushi „Beef Upgrade“	26
- Make it „Surf & Turf“! -	

Indian Bread

Crispy Naan and Beetroot Raita	30
- Knuspriges Fladenbrot mit grüner Chili und Rote-Bete-Raita -	
Bhatura	33
- Indisches „Brotkissen“ mit Chili-Knoblauch-Ghee -	
Chapati	34
- Leichtes Chapati-Brot als idealer Begleiter -	
Paneer Paratha	37
- Gewürz-Fladen mit indischem Frischkäse -	
Masala Dosa	38
- Südindische Reis-Bohnen-Fladen mit würziger Kartoffelfüllung -	

Sri Lanka Veggie Curry

Dry Eggplant Curry	42
- Auberginen-Curry mit Kokos und Tomate -	
Sri Lanka Beetroot Curry	45
- Rotes Curry mit Gewürzen und Bete -	
Curry „Potatoes and Eggs“	46
- Sagenhaftes Kartoffel-Curry mit gekochtem Ei -	

Vegetarian

Vegetarian Pad Thai	50
- Reismudeln und Gemüse mit Tofu -	
Jackfruit Curry	52
- Fruchtiges Curry aus der Jackfruit mit Kokos und Limone -	
Green Beans „Gomaae Style“	54
- Grüne Bohnen mit Sesam-Dressing -	
Cabbage „Szechuan Style“	57
- Gerösteter Spitzkohl mit Szechuanpfeffer -	

Rice

Roasted Nasi Goreng	60
- Gerösteter Reis mit Hähnchen und Ei in würziger Sauce -	
Yummy Bibimbap	62
- Bunt es Gemüse mit Rind, Ei und würziger Sauce -	
Butadon	65
- Schale Reis mit knusprigem Schweinebauch, Pflaume und Togarashi -	
One Pot „Chicken Biryani Style“	66
- Reis-Curry mit Hähnchen und herzhaftem Röst-Aroma -	

Dumplings

Beef Baozi	70
- Sagenhafte chinesische Dampfbrötchen mit Rindfleisch -	
Wan Tan „Egg and Onions“	73
- Gedämpfte Teigtaschen mit flüssigem Eigelb, Röstzwiebeln und Gewürzöl -	
Shumai	74
- Gedämpfte Teigsäckchen mit Jakobsmuschel und Garnele -	
Crab Rangoon	77
- Krosse Teigtaschen mit Krebsfleisch und Frischkäse -	
Gyoza	78
- Angebratene Teigtaschen mit Kohl-Hack-Füllung -	

Fish and Seafood

Grilled Fish in Banana Leaf	82
- Im Bananenblatt gegrillter Fisch -	
Deep Fried Thai Omelette	85
- Fluffiges Avocado-Shrimps-Omelett -	
Miso Smoked Salmon	86
- Geraucherter Miso-Lachs mit Yuzu-Mayo -	
Singapore Style Laksa	88
- Krustentier-Suppe mit Hahnchen-Garnelen-Bällchen -	

Octopus BBQ	90
- Gegrillter Oktopus mit BBQ-Gewürzsauce -	
Thai BBQ Seafood	92
- Schüssel bunter Meersfrüchte in würziger Sauce -	
Tandoori Fish Skewers	94
- Fisch-Gemüse-Spieße mit Tandoori-Joghurt-Sauce -	
Rice-Coated Fish	97
- Saftiges Fischfilet aus dem Reismantel -	
Grilled Cheese Scallops	98
- Gegrillte Jakobsmuscheln mit Cheddar und Würzsauce -	
Chili Lobster	101
- Hummer in feuriger Chili-Sauce -	
Ikan Bakar with Sambal Matah	102
- Fisch vom Grill mit würzigem Topping und Limone -	
Buttered Fish Curry	104
- Fisch in aromatischer Tomaten-Sahne-Sauce -	
Tom Yam – Make It Massive	106
- Cremig-saure Suppe mit herzhafter Einlage -	
Muc Nhoi Thit	109
- Gegrillte Calamari „Surf & Turf“ mit frischem Dip -	
Steamed Fish with Chili Jam	110
- Zart-saftiger Fisch aus dem Dampfbad mit feuriger „Chili-Marmelade“ -	
Kottu Roti	113
- Gehackte Teigfladen mit Gemüse, Garnelen und Spiegelei -	

Meat

Okonomiyaki with Roasted Beef	116
- Japanischer „Pfannkuchen“ mit gegrilltem Beef und zwei Saucen -	
Roasted Duck with Broth	118
- Gebackene Ente mit Würstbrühe, Nudeln und Pilzen -	
Thai Pepper Flank Steak	121
- Saftiges Flanksteak mit grünem Pfeffer, Auberginen und Pilzen -	
Beef Nihari Gosht	122
- Geschmortes Rindfleisch mit fantastischen Aromen -	
Soto Ayam	124
- Würzige Hühnersuppe mit Reismudeln und Ei -	

Dan Dan Noodles - Scharfe Szechuan-Nudeln mit knusprigen Wan Tan und Chili-Gewürzöl -	126
Crispy Pork Belly - Superknuspriger Schweinebauch mit geröstetem BBQ-Dip -	129
Beef Satay - Gegrillte Saté-Spieße vom Rind mit Erdnuss-Sauce -	130
Chicken Katsu and Mango Curry - Knusprig ausgebackenes Hähnchen in fruchtig-mildem Mango-Curry -	133
Beef Bulgogi and Ssamjang - Gegrillte Rindfleisch-Scheiben mit pikanter Ssamjang-Sauce -	134
Devilleed Lamb - Scharfer Lammrücken auf fruchtig-würzigem Gemüse -	137
Thai Chicken Wings - Knusprige Wings mit feurigem „Zitronengras-Stroh“ -	138
Beef Ribs „Galbi Jjim Style“ - Geschmorte Rinderrippchen mit aromatischer Shiitake-Pflaumen-Sauce -	141
Tonkotsu Shoyu Ramen - Japanische Nudelsuppe mit Ei und Soja -	142
Pork Ribs - Spareribs in fruchtiger Ananas-Zitronen-Marinade -	145
Dry Pho - Steak, Reisnudeln und Gemüse mit kräftigem Aroma -	146
Smoky Chicken Tikka Masala - Hähnchen mit Rauch-Aroma in Tomaten-Joghurt-Sauce -	148
Sai Ua - Thai-Bratwurst mit roter Curry-Sauce -	151
Chicken Banh Mi - Vietnamesisches Baguette mit gepickeltem Gemüse, Hähnchen und Paté -	152
Hangover Soup - „Suppe, um einen Kater zu jagen“ -	154
Pad Kaprao - Würziges Hack mit Reis, Thai-Basilikum und Ei -	157

Yakitori

Yakitori	160
- Die hohe Kunst der Grillspieße -	
Yakitori-Sauce	161
- Süß-salzige Sauce -	
Tsukune	161
- Zarte Hahnchen-Bällchen -	
Kawa	162
- Knusprige Hähnchenhaut -	
Negima	163
- Hahnchenbrust und Frühlingszwiebeln -	
Momo	164
- Saftiges Fleisch aus der Hähnchenkeule -	
Sasami	165
- Hähnchenfilet mit einem Hauch Wasabi -	
Tebasaki	166
- Die etwas anderen Wings -	
Enoki Maki	167
- Enoki-Bacon-Röllchen -	

Fusion

Golden Tofu Salad	170
- Fenchel-Orangen-Salat mit goldgelbem Tofu und Miso-Dressing -	
Eggplant „Nasu Dengaku Style“	173
- Gegrillte Aubergine mit Miso-Hollandaise und Furikake-Crunch -	
Beef Rendang „Meat Pie Style“	174
- Indonesisches Beef-Curry im Teigmantel mit scharfen Pickles -	
Double Crunch Chicken	176
- Knuspriges Backhähnchen mit getrüffelem Püree und Joghurt-Yuzu-Creme -	
Okonomiyaki Waffle	178
- Knusprige Kohl-Waffeln mit halb gegartem Tuna und Wasabi -	

Sourdough Naan and Dal180

- Sauerteig-Naambrot mit Kichererbsen-Dal -

Matcha Meringues183

- Knusprige Baisers mit Lime Curd und Beeren -

Butterfly Pea

Summer Rolls186

- Sommerrollen mit Gemüse, Kräutern und bunten Blüten -

Butterfly Pea Rice Noodles189

- Blaue Reisnudeln im Tom-Kha-Style -

Blue Sticky Rice190

- Sticky Rice mit gegrillter Mango und Mungbohnen-Crunch -

Dessert

Khanom Buang194

- Knusprige Schälchen mit fluffiger Baiser-Füllung und süßem Topping -

Fried Ice Cream197

- Mango-Kokos-Eis in knusprig-heißer Hülle mit Pandan-Sauce -

Roasted Sesame Soy Brownie198

- Schoko-Soja-Kuchen mit Umami-Note -

Pa Thong Go201

- Thai-Donuts mit Karamell-Dip -

Hotteok202

- Fluffige Teig-Päckchen mit roter Bohnenpaste und Karamell-Nüssen -

Miso Cheesecake205

- Japanischer Käsekuchen mit Bitterorange -

Sri Lanka Hoppers206

- Knusprige Reis-Pfannkuchen mit zart schmelzender Butter-Schoki -

Khanom Khai Nok Kratha209

- Luftige Süßkartoffel-Bällchen mit Karamell-Milch-Topping -

Soursop Ice210

- Soursop-Eis mit Maracuja und Dosenmilch -

Dadar Gulung	213
- Gerollte Pfannkuchen mit Kokos-Karamell-Füllung -	

Main Recipes

Do It Yourself Kimchi	216
- Fermentierter Kohl mit feuriger Note -	
Kimchi „Basic“	217
- Grundrezept mit Chinakohl -	
Kimchi „Red Cabbage“	218
- Kimchi-Variante mit Rotkohl -	
Kimchi „White Cabbage“	219
- Kimchi-Variante mit Weißkohl -	
Handmade Tofu	220
- Grundrezept Tofu – ganz leicht selbst gemacht -	
Asian Noodles	222
- Viele köstliche Nudelsorten -	
Mie	223
- Dünne Mienudeln aus Weizenmehl -	
Udon	224
- Breite Udonnudeln aus Weizenmehl -	
Soba	225
- Sobanudeln aus Buchweizenmehl -	
Ramen	226
- Elastische Ramennudeln mit Eigelb -	
Rice Noodles	227
- Reisnudeln aus Reismehl, Maisstärke und Öl -	
Do It Yourself Noodle Snack	228
- Selbst gemachte Instant-Brühe in zwei Varianten mit Nudeln -	
Dumplings	232
- Gefüllte Teigtaschen -	
Wan Tan	234
- Grundrezept für die Teighülle kleiner Köstlichkeiten -	
Rice Basics	236
- Reis perfekt zubereiten -	

Basic Recipes

Miso	241
- Von der Kunst, ein gutes Miso selbst herzustellen -	
Self-Made Soy Miso	243
- Das Basisrezept -	
Potato Miso	244
- Selbst gemachte Miso-Variante mit Kartoffeln -	
Lentil Miso	244
- Selbst gemachte Miso-Variante mit roten Linsen -	
Pea Miso	245
- Selbst gemachte Miso-Variante mit grünen Erbsen -	
Teriyaki	246
- Teriyaki-Sauce, der süß-salzige Klassiker aus Japan -	
Dashi	246
- Klassische japanische Dashi-Brühe -	
Tempura Dough	247
- Tempura-Teig zum Ausbacken kleiner Köstlichkeiten -	
Togarashi	248
- Klassische japanische Gewürzmischung -	
Furikake	248
- Japanische Gewürzmischung für Reis & Co -	
Curry Powder	249
- Aromatisches Sri-Lanka-Currypulver -	
Roasted Curry Powder	249
- Geröstetes Sri-Lanka-Currypulver -	
Tandoori Paste	250
- Klassische indische Gewürzpaste -	
Garam Masala	251
- Traditionelle indische Gewürzmischung -	
Green Curry Paste	252
- Thailändische grüne Currypaste mit Zitrusnote -	
Red Curry Paste	252
- Thailändische rote Currypaste mit pikanter Schärfe -	
Massaman Curry Paste	253
- Gerostete thailändische Currypaste -	

Spices

Gewürz-Einmaleins

256

Herbs

Kleine Kräuterkunde

260

Sauces & Basic Ingredients

Basiszutaten

264

Geschmacks- und Sinneseindrücke

267

- Umami – der besondere Geschmack asiatischer Speisen -
- Schärfe – im Spiel mit Aromen und Texturen -
- Butterfly Pea – leuchtendes Blau für einen neuen Look -

Kitchen Tools

Arbeitsutensilien

270

Asiatische Küchen

Faszinierende Ess-Kulturen

274

Ein Kochbuch zur asiatischen Küche?

282

New cooking journal

284

- Kochen mit Freunden -