

Mah-Mee mit Crevetten

Südostasien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600g dünne („chinesische“) Eiernudeln
- 300...400g geschälte Crevetten oder Scampi
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Peperoni
- 1 Peperoncini
- 3...4 Karotten
- 1 kleiner Chinakohl (ca. 300g verwenden)
- Sojasauce
- Sesamöl
- 1dl Weiss- oder Roséwein
- Currypulver
- Paprikapulver
- Pfeffer
- Schnittlauch
- Sambal Olek
- Daumengrosses frisches Ingwerstück
- ev. etwas Thai Fisch Sauce (Nam Pla)

Vorbereitung:

- Zwiebel, Knoblauch, Peperoni, Peperoncini und Karotten rüsten und in kleine Würfel schneiden.
- Chinakohl waschen und quer in ca. 2cm breite Streifen schneiden.
- Ingwer sehr klein hacken.
- Scampi ggf. auftauen, schälen, waschen und abtrocknen. Rohe Scampi im Mikrowellenofen kurz garen.

Zubereitung:

- Die Nudeln im Wasser al dente kochen, abtropfen, reichlich Öl untermischen (auch Sonnenblumenöl ist OK) und beiseite legen.
- Gleichzeitig in der Bratpfanne oder im Wok Zwiebeln und Knoblauch mit Sesamöl glasig braten und mit etwas Paprikapulver würzen.
- Peperoni, Peperoncini, Karotten und Ingwer begeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit etwas Pfeffer abschmecken.
- Chinakohlstreifen begeben und auch ca. 5 Minuten unter rühren mitdünsten. Zuerst ist das ein grosses Volumen, beim dünsten zerfällt der Kohl aber stark. Danach die Crevetten begeben. Mit etwas Wein ablöschen und nochmals kurz aufkochen.
- Mit etwas Currypulver und gehacktem Schnittlauch würzen. Auf Wunsch auch etwas thailändische Fisch Sauce Nam Pla.
- Nudeln und Beilagen in grosser Anrichtschüssel oder in der grossen Nudelpfanne gut vermischen.

Tipp:

- Vor dem Servieren im 80°C Ofen ca. 5 Minuten stehen lassen.
- Auf dem Teller mit Sojasauce und Sambal Olek nach blieben nachwürzen.
- Alternativ zu Crevetten kann geschnetzeltes Hühnerfleisch (400g) verwendet werden. Dieses muss dann vorgängig in Sesamöl gut angebraten werden und dann wie die Crevetten am Schluss begeben.
- Gemäss meiner chinesischen Bekannten aus Penang (Malaysia) heisst Mah-Mee nichts anderes als „Mami“ (Mutter, wie auf Schweizerdeutsch) und bezieht sich darauf, dass die asiatischen Mütter dieses Gericht aus den Resten der Vortage kochen.

