Menüplan

„Magic Asia“

Kochabend 25. September 2026
Löffel: Frank Lüder

Rheingau
Chuchi
Kiedrich

HERZLICH WILLKOMMEN!



Menüfolge / Wer macht was?

Kalte Vorspeise	„ Goi Cuon“ mit „Nuoc Mam Cham“ (Viet-Nam)	Roland/Ralph (Box 1)
Warme Vorspeise	„Suan La Tang“ (China)	Edgar/Michael (Box 2)
Fischgang	„Yakimeshi to Sake-Tataki“ (Japan)	Markus/Peter (Box 3)
Fleischgang	„Jeyuk Bokkeum“ (Korea)	Claus-Peter/Harald (Box 4)
Dessert	„Khao Niao Mamuang (Thailand)	Gerd / Bruder (Box 5)

Spülküche: Melanie

Gast:

„Ich wünsche uns Allen einen schönen Abend und viel Vergnügen!“

Weine/Getränke

Aperitiv:	Rieslingsekt (Brut) Weingut Georg Sohlbach
Kalte Vorspeise:	2025 er Gewürztraminer Qualitätswein trocken Weingut Georg Sohlbach
Warme Vorspeise:	2025 er Riesling feinherb (Weingut Kloster Eberbach)
Fischgang:	2025 er Weißburgunder trocken (Weingut Kloster Eberbach)
Fleischgang:	2024 er Blanc de Noire (Weingut Speicher Schuth)
Dessert:	2025 er Steinberger Riesling Kabinet (Weingut Kloster Eberbach)
Digestiv:	Ruon Nep Moi (Viet-Nam)
Caffè:	Espresso
Mineralwasser:	Gerolsteiner Medium

Kalte Vorspeise: Box 1 Roland / Ralph

Guoi Cuon (Sommerrolle) Viet-Nam



Zutaten:

	Reisblätter
	Koriander
	Minze
	Thaibasilikum
	Schnittlauch (Deko)
2 Pck.	Hühnerfleischwürfel
1 Pck.	Shrimps
	Glasnudeln
1 Pck.	Mungbohnenkeime
1	große Karotte
1	Gurke
	Eisbergsalat in Streifen

Nuoc Mam Cham Dip

4	Zehen Knoblauch gepresst
2	Pepperoni, eine gehackt und eine in Scheiben (zur Deko)
80ml	Fischsauce
120ml	Wasser
4EL	Zucker
1	Limette ausgepresst (Saft)

Geräte: V-Hobel, Knoblauchpresse

Kalte Vorspeise: Box 1 Roland / Ralph

Guoi Cuon (Sommerrolle) Viet-Nam

Zubereitung:

Alle Zutaten nacheinander bereitstellen:

1. Gurke, Karotte waschen und stifteln (1mm stark, ca 30mm lang)
2. Salat waschen und in Streifen schneiden. Kräuter waschen und zupfen.
3. Glasnudeln ca. 5 min in Wasser einweichen und abtropfen lassen.
4. Hühnerfleisch und Shrimps bereitstellen.
5. Alle Zutaten für Nuoc Mam Cham zusammenrühren und abschmecken. (*der Geschmack ist frisch, süß, scharf)*
6. Je ein Reisblatt in Wasser tauchen und auf ein Brett platzieren. Von allen Zutaten etwas auf das Blatt geben (Salat, Glasnudeln, Gurke, Karotte, Kräuter, dann 2 Hühnchenteile und 2 Shrimps.
7. Das Blatt einschlagen und eine 10-12 cm lange Rolle wickeln. Durchmesser ca. 4 cm)
8. Mit Koriander, Peperonischeiben und Schnittlauch gemäß Foto dekorieren und mit dem Nuoc Mam Cham anrichten

Warme Vorspeise: Box 2 Edgar / Michael

Suan La Tang (süß-saure scharfe Suppe) China



Zutaten:

1 l	Hühnerbrühe
200 g	Hähnchenbrust
20 g	Mu-Err Pilze eingeweicht
4-5	Shiitake Pilze eingeweicht
1 Glas	Bambussprossen abgetropft
1	Karotte in feine Streifen
1	rote Paprika gewürfelt (1cm)
2	Eier verquirlt
100 g	Tofu gewürfelt (1cm)
2cm	Ingwer fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch fein gehackt
2-3 EL	helle Sojasoße
1-2 El	dunkle Sojasoße
3-4 EL	Reisessig (Chinkiang)
1-2TL	Sesamöl
1-2TL	Chilipaste
	weißer Pfeffer
1 TL	Zucker
2 EL	Speisestärke in 4EL kaltem Wasser angerührt
	Tomatenmark, Ketchup
	Frühlingszwiebeln
	Koriander

Geräte:

Warme Vorspeise: Box 2 Edgar / Michael

Suan La Tang (süß-saure scharfe Suppe) China

Zubereitung:

1. **Vorbereitung:** Pilze in warmem Wasser einweichen, Tofu, Gemüse und Fleis ch in feine Streifen schneiden. Eier verquirlen.
2. **Brühe aromatisieren:** Hühner- oder Gemüsebrühe mit Ingwer und Knobla uch aufkochen, Fleisch kurz darin gar ziehen lassen, dann herausnehmen.
3. **Gemüse und Pilze:** Bambus, Karotte, Paprika und Pilze in die Brühe geben, 5-10 Minuten sanft köcheln lassen.
4. **Würzen:** Sojasauce, Reisessig, Zucker, Pfeffer, Chilipaste und optional Tomat enmark einrühren.
5. **Andicken:** Speisestärke-Wasser-
   Mix langsam einrühren, bis die Suppe leicht sämig wird.
6. **Eistreifen:** Verquirlte Eier spiralförmig in die leicht köchelnde Suppe gießen, kurz stocken lassen, nicht zu stark rühren.
7. **Tofu und Fleisch:** Tofu und zuvor gegartes Fleisch vorsichtig einrühren, kur z erhitzen.
8. **Abschmecken und Garnieren:** Mit Sesamöl, Frühlingszwiebeln, Koriander und Ketchup
   verfeinern. Sofort servieren, da die Suppe frisch am besten schmeckt.

1 Tipps für Authentizität

- **Schärfegrad:** Mit Chilipaste, Sambal Oelek oder frischen Chilis anpassen.
- **Säure:** Essig erst zum Schluss zugeben, um die Frische zu bewahren.
- **Bindung:** Die Suppe sollte sämig sein, nicht zu dickflüssig.
- **Eiertechnik:** Langsam einfließen lassen, um feine Eistreifen zu erzeugen, die typisch für Suan La Tang sind.

Fischgang: Box 3 Markus / Peter

Yakimeshi to Sake-Tataki (Japan)



Zutaten:

300g	Sushireis
50 ml	Reisessig
400g	TK Lachs
3	Avocado
1	Limette
60ml	Helle Soyasauce
	Wasabi
	Sesamöl
	Japanisches Chilipulver
	Gerösteter Sesam
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch
1EL	Eingelegter Ingwer, gehackt

Geräte: Ausstechring

Fischgang: Box 3 Markus / Peter

Yakimeshi to Sake-Tataki (Japan)

Zubereitung:

1. Reis waschen und nach Packungsangabe zubereiten.

2. TK-Lachs in kleine Würfel (Tatar) schneiden (3-4 mm)

3. Avocado schälen, zu einem groben Stampf verarbeiten und mit dem Saft der Limone fein säuern. *(Limone soll nicht stark vorschmecken*). Mit Salz und Pfeffer dezent würzen.

4. Reis kompakt kneten, auf ca.1 cm Stärke ausbreiten und auskühlen lassen. Danach runde Taler ausstechen. (*Form nach jedem Ausstechen mit Wasser reinigen, sonst klebt alles)*

5. Ingwer fein hacken

6. Eine kräftige Marinade aus Sojasoße, Wasabi, Sesamöl und Salz Pfeffer herstellen. (*Der Geschmack soll kräftig und scharf sein Das Sesamöl ist im Vordergrund).*

7. Lachstatar marinieren.

8. Die Reistaler in einer beschichteten Pfanne in ausreichend Öl braten. (*Taler sollen von heller bis goldener Farbe sein*)

9. Fertige Reistaler mit Avocado und dem Lachstatar belegen und mit Chilipulver und geröstetem Sesam bestreuen.

10. Mit Schnittlauch dekorieren und gemäß Bild anrichten.

Fleischgang: Box 4 Claus-Peter / Harald

„Jeyuk Bokkeum“ (Korea)



Zutaten:

1 Kg Schweinenacken in ca. 5mm starke Scheiben geschnitten. (vom Metzger mit Maschine)
1 daumengroßes Stück Ingwer, sehr fein gehackt
8-10 Zehen Knoblauch, sehr fein gehackt
2 Zwiebeln geschält, in halbe Ringe geschnitten
8cl helle Sojasoße (Kikkoman)
2cl dunkle Sojasoße
6cl Shau Xing
2cl Mirin
1 El Gochujang
1 El Gochugaru
1TL MSG
1EL Honig
1-2TL Zucker
8cl Sesamöl
Salz, Pfeffer
Öl zu Braten

Dekoration, Beilage:
Gerösteter Sesam, Koriander, 2 Frühlingszwiebeln
2 Romana Salatherzen
Jasminreis

Geräte: Gefrierbeutel

Fleischgang: Box 4 Claus-Peter / Harald

„Jeyuk Bokkeum“ Korea

Zubereitung:

1. Fleisch in ca. 2cm x 4cm große Streifen schneiden

2. Alle Zutaten für die Marinade (außer der Zwiebeln) in einem Schüttelbecher miteinander mixen. *(Hinweis: der Geschmack sollte scharf, recht süß, etwas salzig und kräftig sein. Dabei sollte der Geschmack von dem Sesamöl hervorstechen)*

3. Zusammen mit den Zwiebeln und dem Fleisch in einen Gefrierbeutel geben, ohne Luft verschließen und gut durchmassieren.

4. Reis waschen und im Verhältnis 1:2 kochen.

5. Strunk der Romanaherzen abschneiden Blätter auseinanderpflücken, waschen und beiseitestellen.

6. Korianderblätter zupfen und Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden

7. Etwas Sesamöl mit Salz mischen und als Dip in kleinen Schälchen beiseitestellen.

8. In einer Pfanne mit etwas Öl das Fleisch mit der Marinade scharf anbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Fleisch anfängt zu karamellisieren.

Gericht gemäß Foto anrichten.

Dessert: Box 5 Gerd / (Bruder?)

Khao Niao Mamuang (Mango Sticky Rice) Thailand



Zutaten:

300 g Klebreis
800 ml Kokosmilch - Dose
100 g Zucker
1 Prise Salz
4 reife Mangos
4 EL Sesam
Speisestärke

Geräte:

Dessert: Box 5 Gerd / (Bruder?)

Khao Niao Mamuang (Mango Sticky Rice) Thailand

Zubereitung:

1. Reis mit fließendem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Reis in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis er knapp mit Wasser bedeckt ist. Aufkochen, geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen und den Reis nochmal 10 Minuten im geschlossenen Topf quellen lassen.
2. Kokosmilch in einem Topf erwärmen (nicht kochen) und Zucker und Salz einrühren.
3. Mangos schälen und in Stücke oder Scheiben schneiden.
4. ¾ der Kokosmilch unter den fertigen Reis rühren.
5. Den Rest der Kokosmilch (Soße) abschmecken ggfls. mit ein wenig Speisestärke andicken, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Mango Sticky Rice mit Mango, der Kokossoße und Sesam gemäß Bild anrichten