



# David Thompson

# Thailändisch kochen

Echtzeit



zenden Seiten nach außen. Mit Basilikumblättern auslegen und die Mischung über ein Drittel des Blatts breiten. Zu einem Umschlag falten und mit Zahnstochern fixieren. 10 Minuten bei mittlerer Hitze über Holzkohlen grillen.

### Grünes Curry aus Forellenklößchen mit Thai-Auberginen

## แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา

*geng gwio warn look chin pla* — Jip Bunnark war die Nichte der kulinarischen Doyenne Thailands, Thanpuying Pliang Pasonagorn. Jip wurde 1899 geboren und im Palast ihrer Tante aufgezogen, wo sie die traditionellen Kochkünste erlernte. Sie wurde als eine der besten Köchinnen ihrer Generation bekannt. Nachdem sie in die berühmte Familie Bunnark eingehiratet hatte, lehrte sie in den 40er-Jahren fast zehn Jahre lang am angesehenen Suan Dusit College, und viele der heute anerkannten Lehrer(innen) waren ihre Schüler. Später schrieb sie ein Kochbuch, in dem sie Rezepte für klassische Thai-Gerichte adaptierte und oft vereinfachte, damit sie dem modernen Geschmack gerecht wurden. Dies ist eins von ihnen.

Zwar können alle Fische oder Meeresfrüchte für die Klößchen dieses Rezepts püriert werden, die Forelle aber steuert eine Nuance bei, die angenehm mit dem grünen Curry kontrastiert. Tapiokamehl verleiht den Klößchen eine interessante Konsistenz, aber man sollte nur wenig davon nehmen, sonst werden sie zu mehlig. Wenn die Zeit knapp ist, kann man den Fisch auch einfach in kleine Scheiben schneiden und an das fertige Curry geben.

750 ml Kokosmilch oder Salzwasser

500 ml Kokoscreme

2 EL Fischsauce

Weitere 500 ml Kokosmilch

3–4 Thai-Auberginen

2 Kaffirlimettenblätter, zerrissen

3 lange rote oder grüne Chilis, entkernt und in Ovale geschnitten

1 Handvoll Basilikumblätter (*bai horapa*)

1 EL geschälter und gestiftelter Krachai

#### ✿ Für die Forellenklößchen

3 Korianderwurzeln, geputzt und gehackt

1 TL Salz

1½ EL gehackter Knoblauch

1 EL gehackter Ingwer

5 weiße Pfefferkörner

200 g gehäutete und gehackte Forellenfilets

2 EL Tapiokamehl – nach Wunsch (falls ja, etwas stärker würzen)

2 EL Fischsauce oder helle Sojasauce

1 TL weißer Zucker

#### ✿ Für die Paste

2 EL grüne Vogelaugenchilis

2 EL gehackte lange grüne Chilis

1 große Prise Salz

1 EL gehackter Galgant

3 EL gehacktes Zitronengras

1 TL fein gehackte Kaffirlimettenenschale

1 EL geputzte und gehackte Korianderwurzel

1 TL gehackte rote Kurkuma

1 TL gehackter Krachai

3 EL gehackte rote Schalotte

2 EL gehackter Knoblauch

1 TL Garnelenpaste (*gapi*), geröstet

1 TL weiße Pfefferkörner

1 TL Koriandersamen, geröstet und gemahlen

1 Samenmantel Macis, geröstet und gemahlen (nach Wunsch)

Originaltitel der englischen Erstausgabe: Thai Food  
Erschienen 2002 bei Penguin Books Australia Limited, Ringwood, Victoria

**1. Auflage 26. Mai 2023**

Copyright © 2002 David Thompson

Fotografien Copyright © Earl Carter (Rezepte) und Per-Anders Jörgensen (restliche Bilder)

Copyright dieser Ausgabe bei Echtzeit Verlag, Basel

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-906807-16-4

Der Echtzeit Verlag wird vom Bundesamt für Kultur für die Jahre 2021 bis 2024 unterstützt.

**Autor:** David Thompson

Ins Deutsche übertragen von Jochen Stremmel und Petra Trinkaus, Köln.

Überarbeitet und aktualisiert vom Echtzeit Verlag.

Gestaltung: Müller+Hess+Wyss, Basel

Druck und Bindung: Graspo, Zlín

[www.echtzeit.ch](http://www.echtzeit.ch)

Die Neuausgabe von David Thompsons unvergänglichem Klassiker:  
überarbeitet, aktualisiert und neu gestaltet.

Der Name Thompson steht synonym für die Geheimnisse der Thai-Küche. Niemand hat mehr Erfahrung gesammelt, mehr Gerichte ausprobiert und nachvollziehbar niedergeschrieben als der Gastronom, dessen Liebe zur Thai-Küche einem Zufall zu verdanken ist. Thompson kam erstmals nach Bangkok, weil er seine Ferien kurzfristig umbuchen musste. Der kurze Aufenthalt reichte, um seine Begeisterung für die Mentalität der Thai und den sagenhaften Geschmack ihrer Küche zu entfachen. Thompson suchte sich Lehrmeisterinnen, die ihr Handwerk am thailändischen Hof gelernt hatten. Akribisch eignete er sich das Wissen der thailändischen Küche an und ergänzte es um einen entscheidenden Faktor: die Intuition eines großen Kochs.

«Thailändisch kochen» ist das Buch, das die Thai-Küche kanonisiert und sinnlich erleben lässt.

Echtzeit Verlag  
ISBN 978-3-906807-16-4



9 783906 807164