



**Köstliches Fernöstliches –
entdecken Sie die scharf-exotische Art zu kochen**

**Asiatische Glasnudelsuppe mit Tofu
Ente „Hoi Sin“ mit Thai „Exotic“ und Ingwerreis
Asia-Reis-Bandnudeln in Erdnußsauce
„Tandoori-Chicken“ mit Papayasauce
Creola-Garnelen
Tempura mit tropischen Früchten
Exotische Mango-Kokos-Torte**

Alle Rezepte gelten – falls nicht anders angegeben – für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte: www.lien-ying.de

11. Auflage

RILA Feinkost-Importe
der Länderspezialist
32351 Stenwede-Levern
e-mail: kontakt@rila.de

Die **fettgedruckten** Zutaten finden Sie im Länderfeinkost-Regal unter der Marke **Lien Ying**.
Zusätzlich benötigte Produkte sind in normaler Schriftgröße aufgeführt.

Asiatische Glasnudelsuppe mit Tofu

Zutaten:

½ Packung **Lien Ying Shiitake-Pilze**
1 Glas **Lien Ying Tofu**, naturell
50 g **Lien Ying Reis Vermicelli** (Glasnudeln)
1 Liter **Lien Ying Asia-Fond**
1 **Lien Ying Nori-Blatt** (gerösteter Seetang)
250 g Chinakohl
2 Möhren
2 Frühlingszwiebeln
2 EL **Lien Ying Fisch-Sauce**
2 EL **Lien Ying Ketjap Asin** (würzige Sojasauce)

1-2 **Lien Ying rote Chilischoten**, getrocknet
oder in Aufguß

Lien Ying Ming Chips (Tapioka-Garnelen-Chips)

Zubereitung:

Die Pilze in kaltem Wasser einweichen, 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Tofu würfeln, mit Ketjap Asin beträufeln und ebenfalls eine Stunde kalt stellen. Die Glasnudeln mit heißem Wasser überbrühen, 20 Minuten ziehen lassen und klein schneiden.

Chinakohl und Möhren putzen, in Streifen bzw. Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe und Nori-Blatt in feine Streifen schneiden. Eingeweichte Pilze 15 Minuten in kochendem Wasser garen, anschließend klein schneiden. Asia-Fond in einem großen Topf aufkochen. Das Gemüse zufügen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Pilze, Nori-Streifen, Tofuwürfel und Glasnudeln unter leichtem Rühren zufügen, mit Fisch- und Sojasauce abschmecken und 5 Minuten ziehen lassen. Die Suppe in Schälchen servieren.

Dazu schmecken Ming Chips.

Tipp: Für die feurig-scharfe fernöstliche Küche empfehlen wir die Zugabe von Chili-Schoten.

Ente „Hoi Sin“ mit Thai „Exotic“ und Ingwerreis

Zutaten:

2 große Entenbrüste
Salz, Pfeffer

Zum Braten:

3-4 EL **Lien Ying Erdnußöl**

Für die Hoi Sin-Sauce:

6 TL **Lien Ying Hoi Sin-Sauce**
4 TL **Lien Ying Su** (Reisessig)
4 TL **Lien Ying Dim-Sum-Sauce**
1 EL **Lien Ying Goma** (Sesamsamen)

Als Beilage:

1 Glas **Lien Ying Thai „Exotic“**
(Saucen-Zubereitung mit Gemüse)
1 Dose **Lien Ying Papaya-Stücke**

Für den Reis:

250 g **Lien Ying Basmati-Reis**
1 TL **Lien Ying Ingwer-Paste**

Zubereitung:

Die Entenbrüste waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Von den Entenbrüsten die Fettseite rautenförmig einschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste mit der Fettseite nach unten einige Minuten scharf anbraten, bis das Fett ausgetreten ist. Dann die Entenbrüste wenden und fertig braten, salzen und pfeffern und in Scheiben schneiden.

Inzwischen für den **Ingwerreis** den Basmati-Reis nach Packungsanleitung kochen. Anschließend die Ingwer-Paste unterrühren.

Während der Kochzeit die **Hoi Sin-Sauce** zubereiten. Hierfür alle Zutaten miteinander verrühren, erwärmen und über die Entenbrustscheiben verteilen.

Das Thai „Exotic“ und die abgetropften Papaya-Stücke in einem Topf erhitzen und zu dem gegarten Reis reichen.

Asia-Reis-Bandnudeln in Erdnußsauce

Zutaten:

250 g **Lien Ying Reis-Bandnudeln**
1 Dose **Lien Ying Bambussprossen-Scheiben**, 314 ml
1 rote Paprika
1 Stange Lauch
2 Stangen Staudensellerie
300 g Möhren
2-3 EL **Lien Ying Wok-Öl**

Für die Erdnußsauce:

2 EL **Lien Ying Erdnußcreme für Saté-Sauce**
100 ml Wasser
1 ½TL **Lien Ying 5-Gewürze-Pulver**
1 Msp. **Lien Ying Koriander**, gemahlen
1 EL **Lien Ying Ketjap Asin** (würzige Sojasauce)
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Reis-Bandnudeln gemäß Packungsanleitung zubereiten. Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Lauch, Staudensellerie und Möhren putzen und in Ringe bzw. Scheiben schneiden. Das Öl im Wok erhitzen und die Möhren darin 5 Minuten dünsten, dann das übrige Gemüse zufügen und bißfest garen.

Inzwischen für die Erdnußsauce alle Zutaten miteinander verrühren und unter das Gemüse geben und erhitzen. Die abgetropften Reis-Bandnudeln auf Tellern servieren, das Gemüse darüber verteilen.

„Tandoori-Chicken“ mit Papayasauce

Zutaten:

4 Hähnchenkeulen

Für die Marinade:

2 EL Zitronensaft

3 EL Naturjoghurt

3 TL **Lien Ying Tandoori-Gewürzmischung**

Für die Papayasauce:

200 ml Tomatensaft

200 ml Geflügelfond

1 TL **Lien Ying Tandoori-Gewürzmischung**

¼ TL **Lien Ying Thai-Curry-Paste, rot**

1 EL Kartoffelstärke

1 Dose **Lien Ying Papaya-Stücke**

Lien Ying Langkorn-Spitzenreis

½ TL **Lien Ying Kurkuma** (Gelbwurz)

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten miteinander verrühren und die Hähnchenkeulen darin - am besten über Nacht - marinieren.

Die Hähnchenkeulen in eine gefettete Auflaufform legen und mit Alufolie bedeckt 45 Minuten bei 180 °C im Backofen backen. Die Folie entfernen und weitere 15 Minuten garen.

Den Reis nach Packungsanleitung kochen, dabei ins Kochwasser ½ TL Kurkuma geben. Durch die Zugabe des Gewürzes erhält der Reis eine appetitliche Gelbfärbung.

Inzwischen für die Sauce Tomatensaft und Geflügelfond aufkochen. Tandoori-Gewürzmischung und Thai-Curry-Paste einrühren. Kartoffelstärke mit etwas Wasser verrühren, die Sauce damit binden. Die abgetropften Papaya-Stücke darin erhitzen.

Hähnchenkeulen mit Papayasauce anrichten. Dazu den Reis servieren.

Creola-Garnelen

Zutaten:

24 küchenfertige Riesengarnelen (ohne Kopf und Schale)

Salz, Pfeffer

Zum Braten: 4 EL **Lien Ying Erdnußöl**

Für die Sauce:

1 Dose **Lien Ying Creola de Coco** (Kokosmilch)

1 TL **Lien Ying Thai-Curry-Paste, rot**

1 TL **Lien Ying Zitronengras**, gemahlen

1 ½EL **Lien Ying Fisch-Sauce**

1 EL **Lien Ying Austern-Sauce**

½TL **Lien Ying Sambal Oelek Trassie**

1-2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Die Garnelen abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen in heißem Öl beidseitig 1 Minute anbraten. Herausnehmen, beiseite stellen. Kokosmilch in die Pfanne gießen und erhitzen. Die Thai-Curry-Paste darin auflösen. Mit den Saucen und Gewürzen abschmecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden, über die Sauce streuen.

Dazu schmeckt geröstetes Weißbrot.

Tempura mit tropischen Früchten

Zutaten:

1 Packung **Lien Ying Tempura-Teigmischung**

1 Dose **Lien Ying Lychee-Früchte**

1 Dose **Lien Ying Kirsch-Äpfel**

1 Banane

½Galiamelone

Zum Fritieren:

Lien Ying Erdnussöl

Zubereitung:

Tempura-Teig gemäß Packungsanleitung zubereiten. Das Obst abtropfen lassen. Banane schälen, Melone entkernen und in Stücke schneiden. Das Obst jeweils auf Holzspießchen stecken, durch den Tempura-Teig ziehen und in heißem Erdnußöl fritieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Exotische Mango-Kokos-Torte

Zutaten:

Für den Boden:

3 EL Kokosraspel

50 ml Milch

2 Eier

2 EL Wasser

70 g Zucker

40 g Weizenmehl

40 g Stärkemehl

1 TL Backpulver

Zum Einfetten der Springform: Öl

Zum Beträufeln: 5 EL **Lien Ying Liechi-Djo-Wein** (Lycheewein)

Für die Creme:

125 g **Lien Ying Asiatischer Klebereis**

8 Blatt Gelatine

250 g Magerquark

1 Dose **Lien Ying Creola de Coco** (Kokosmilch)

40 g Zucker

1 P. Vanillezucker

Saft einer Zitrone

200 ml Schlagsahne

Für den Spiegel:

4 Blatt Gelatine

1 Dose **Lien Ying Mango-Früchte**

5 EL **Lien Ying Liechi-Djo-Wein** (Lycheewein)

1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Den Reis waschen und nach Packungsanleitung zubereiten.

Inzwischen die Kokosraspel in der Milch einweichen. Eier trennen, Eiweiß mit 2 EL Wasser und Zucker steif schlagen, Eigelb unterrühren. Mehl, Stärkemehl, Backpulver und die abgetropften Kokosraspel unterheben. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten und den Teig ca. 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Boden auf eine Tortenplatte geben und den Springformrand wieder darum legen, mit Liechi-Djo-Wein beträufeln.

Für die Creme die Gelatine einweichen. Quark und Kokosmilch mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und der aufgelösten Gelatine verrühren. Den gegarten Reis und die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Quarkmasse auf dem Boden verteilen. 2-3 Stunden kalt stellen.

Für den Spiegel Gelatine einweichen, die Mangofrüchte mit dem Saft, Liechi-Djo-Wein und Zitronensaft pürieren. Aufgelöste Gelatine unterrühren. Vorsichtig auf der steifen Quarkmasse verteilen und 1-2 Stunden kalt stellen.