

▪ **Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 13. Oktober 2017** ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



**Johann Lafer**

**Pad Thai**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ananas:**

1 Ananas  
 4 EL Zucker  
 Neutrales Öl, zum Braten

Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. In eine Grillpfanne geben und mit Öl und Zucker bestäuben. Nach 5 Minuten wenden.

**Für die Garnelen:**

6 Garnelen (küchenfertig)  
 3 Zehen Knoblauch  
 1 Rote Zwiebel  
 300 g gekochte Reisbandnudeln  
 1 Knolle Ingwer  
 3 Stangen Zitronengras  
 1 Urkarotte  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und feinhacken. Ingwer schälen und feinhacken. Zitronengras der Länge nach aufschneiden. Urkarotte schälen und in Scheiben schneiden. Alles in eine Pfanne mit heißem Öl geben. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und dazugeben. Nudeln erst am Ende untermengen.

**Für das Gemüse:**

1 Bund Thai-Spargel  
 1 rote Paprika  
 1 Pak Choi  
 1 Spitzkohl  
 4 EL Teryakisauce  
 1 EL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Thai-Spargel, die Paprika, den Pak Choi und den Spitzkohl waschen und trocken tupfen. Alles kleinschneiden und zu den Garnelen geben. Teryakisauce und Zucker hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pad Thai auf Tellern anrichten und servieren.