

ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN

# Hochgenüsse aus Fernost.

Kulinarische Ideen zum Drachenfest.



Bamboo  
Garden



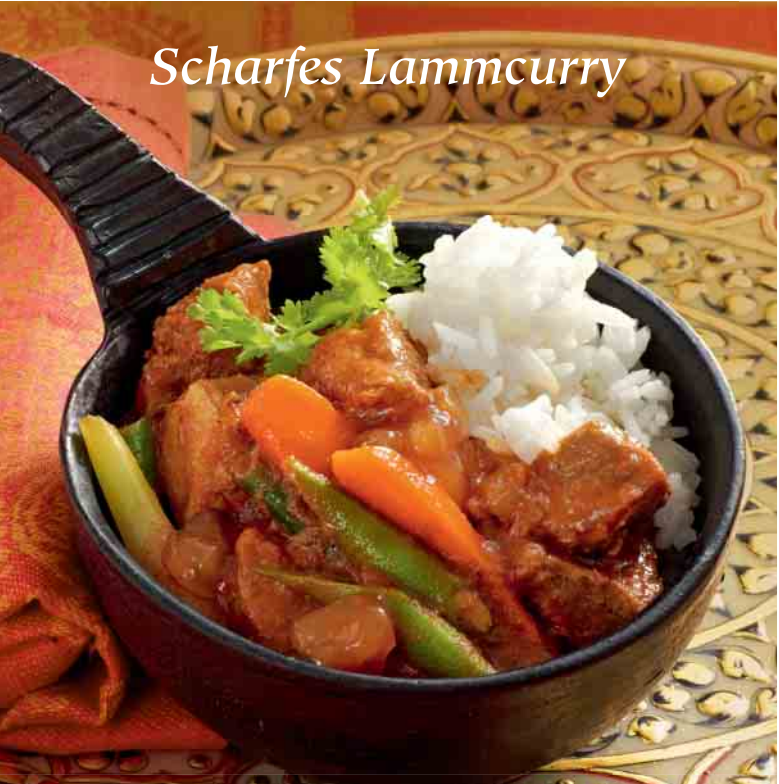
# Garnelenbällchen

in Frühlingsrollenteig mit Kokos-Süßkartoffelpüree



Asiatische Spezialitäten

# Scharfes Lammcurry



Asiatische Spezialitäten

# Kokoscreme

mit Mangoragout



**Bamboo  
Garden**

THAI



Asiatische Spezialitäten

# Yakitori-Spieße

mit Gari Sushi Ingwer



Asiatische Spezialitäten

# *Erleben Sie die bezaubernde Vielfalt des asiatischen Kontinents!*

Tauchen Sie ein in ein Meer aus Gerüchen, Aromen und Düften, entdecken Sie unbekannte Geschmackswelten und lassen Sie sich von der kulinarischen Faszination und Vielfalt des asiatischen Kontinents begeistern.

Bamboo Garden lüftet die Geheimnisse fernöstlicher Kochkunst und teilt sie mit Ihnen. Genießen Sie eine erlesene Auswahl an feinsten asiatischen Spezialitäten in höchster Qualität und erleben Sie authentische Geschmackserlebnisse, die Ihnen den Fernen Osten ganz nah bringen.



Unternehmen Sie mit den folgenden raffinierten Rezeptideen eine Entdeckungsreise durch Fernost und lassen Sie sich die Exotik und Fantasie der asiatischen Küche auf der Zunge zergehen. Gute Reise und guten Appetit!



# Bamboo Garden Japan

Yakitori-Hähnchenspieße mit Gari Sushi Ingwer

## Zutaten für 4 Personen:

250 g Hähnchenbrustfilet  
3 EL Sake

## Von Bamboo Garden benötigen Sie:

5 EL Japanische Soja-Sauce  
3 EL Sesamöl  
1/2 TL Ingwer gemahlen  
Gari Sushi Ingwer



日本  
軒  
壽  
司

## Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet der Länge nach in 1/2 cm schmale Streifen schneiden und gewickelt auf Holzspieße stecken. Sake, Soja-Sauce und gemahlene Ingwer verrühren. Die Hähnchenspieße darin 1-2 Stunden marinieren.

Anschließend Hähnchenspieße abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Spieße auf einen Teller legen. Die Marinade in eine Pfanne gießen, unter Rühren aufkochen und zu einem Sirup reduzieren. Danach Hähnchenspieße in der Soße wenden.

Tipp: Etwas Blattsalat zusammen mit einigen Scheiben Limetten auf einen Teller anrichten, den Salat mit einer Salatsoße übergießen und die Hähnchenspieße anlegen und nach Belieben mit Gari Sushi Ingwer garnieren.





# Bamboo Garden Thailand

Kokoscreme mit Mangoragout

**Zutaten für 4 Personen:**

**Für die Kokoscreme:**

80 g Zucker  
3 Blatt weiße Gelatine

**Von Bamboo Garden benötigen Sie:**

2 Pakete Kokosmilch „cremig“ 200 ml



**Für das Mangoragout:**

1-2 TL Speisestärke  
1 Dose Mangos, geschält, in Scheiben (z.B. von Kattus)

**Zubereitung Kokoscreme:**

Die Gelatine in kaltes Wasser geben und 5 Minuten quellen lassen.

Die Kokosmilch zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen, 2-3 Minuten bei schwacher Hitze köcheln und anschließend vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Kokosmilch glatt verrühren. Kokosmilch in Portionsschälchen oder Gläser füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

**Zubereitung Mangoragout:**

Mangofrüchte in ein Sieb geben und dabei den Saft in einem kleinen Topf auffangen. Abgetropfte Mangofrüchte in kleine Würfel schneiden. Die Speisestärke in einem Schälchen mit 2-3 EL Mangosaft verrühren. Den restlichen Saft aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Mangowürfel zugeben und zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Anrichten: Gut gekühltes Mangoragout auf die Kokoscreme verteilen. Mit Minze oder geschlagener Sahne garnieren.



# Bamboo Garden Indien

## Scharfes Lammcurry

### Zutaten für 4 Personen:

800 g	grob gewürfelte Lammkeule
2	gewürfelte Zwiebeln
2 EL	Tomatenmark
600 ml	Fleischbrühe
1 EL	Curry „Goldelefant“, (z. B. von Fuchs Gewürze)
1 TL	Kattus Knoblauchpaste (z.B. von Kattus)
Salz	

### Gemüsegarnitur, gewaschen und geschält:

1 Bund	Frühlingszwiebeln
10	kleine Frühbeetkarotten
100 g	grüne Bohnen

Bohnen in 2 cm breite und die Frühlingszwiebeln in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Die Karotten der Länge nach halbieren.

### Von Bamboo Garden benötigen Sie:

5 EL	Erdnussöl
1-2 TL	Currypaste hot „Vindaloo“
	Basmati Reis
	Mango Chutney mild



### Zubereitung:

Lammwürfel mit Salz würzen. Das Erdnussöl in einem Schmortopf erhitzen, das Lammfleisch dazugeben und rundum anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben und 5 Minuten dünsten. Tomatenmark einrühren und weitere 3 Minuten dünsten. Mit etwas Fleischbrühe ablöschen, aufkochen und unter Rühren vollständig reduzieren. Restliche Fleischbrühe, die Knoblauchpaste und das Currypulver zugeben. Das Fleisch im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen, dabei gelegentlich rühren. Nun das vorbereitete Gemüse zum Fleisch geben und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten gar schmoren. Vor dem Servieren Bamboo Garden Currypaste hot „Vindaloo“ einrühren.

Beilage: Zum scharfen Lammcurry schmeckt am besten Basmati-Reis. Nach Wunsch das Lammcurry mit Mango Chutney mild verfeinern und mit Koriander garnieren.



# Bamboo Garden China

Garnelenbällchen in Frühlingsrollenteig mit Kokos-Süßkartoffelpüree

## Zutaten für 4 Personen:

400 g	geschälte Riesengarnelen	600 g	Süßkartoffeln
200 g	Fischfilet (Viktoriabarsch oder Kabeljau)	2 Bund	Frühlingszwiebeln
1	rote Chilischote	1 Bund	Schnittlauch
Salz		1 TL	Zucker

## Von Bamboo Garden benötigen Sie:

1 Packung	Reisteigplatten
5 EL	Sojasauce hell
100 ml	Kokosmilch „cremig“
1 TL	Fünf-Gewürz-Pulver
400 ml	Kokosmilch
2 TL	Ingwerpaste
1,5 L	Erdnussöl zum Frittieren



## Zubereitung:

Fischfilet mit entkernter Chilischote, 2 EL Sojasauce, 1 TL Ingwerpaste und Kokosmilch „cremig“ pürieren. Garnelen in 1 cm große Würfel schneiden und unter das Püree heben. Mit Sojasauce abschmecken. Reisteigplatten auseinanderziehen, je 5 Platten übereinanderlegen und aufrollen. Rollen in feine Scheiben schneiden, in 16 Häufchen aufteilen und je etwas Garnelenfüllung draufgeben. Zu kleinen Kugeln formen. Süßkartoffeln schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Kokosmilch, Fünf-Gewürz-Pulver, 1 TL Ingwerpaste 20–30 Min. abgedeckt weichköcheln. Anschließend pürieren und mit Salz abschmecken.

Erdnussöl erhitzen und die Garnelenbällchen portionsweise 5–6 Min. goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne 1 EL Erdnussöl erhitzen, Frühlingszwiebeln 2–3 Min. anbraten, mit Zucker und 2 EL Sojasauce ablöschen. Die Garnelenbällchen, Süßkartoffelpüree und Frühlingszwiebeln anrichten. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.



*Tauchen Sie ein in die  
magische Welt der  
fernöstlichen Köstlichkeiten:*

558200/0710

[www.bamboogarden.de](http://www.bamboogarden.de)

