

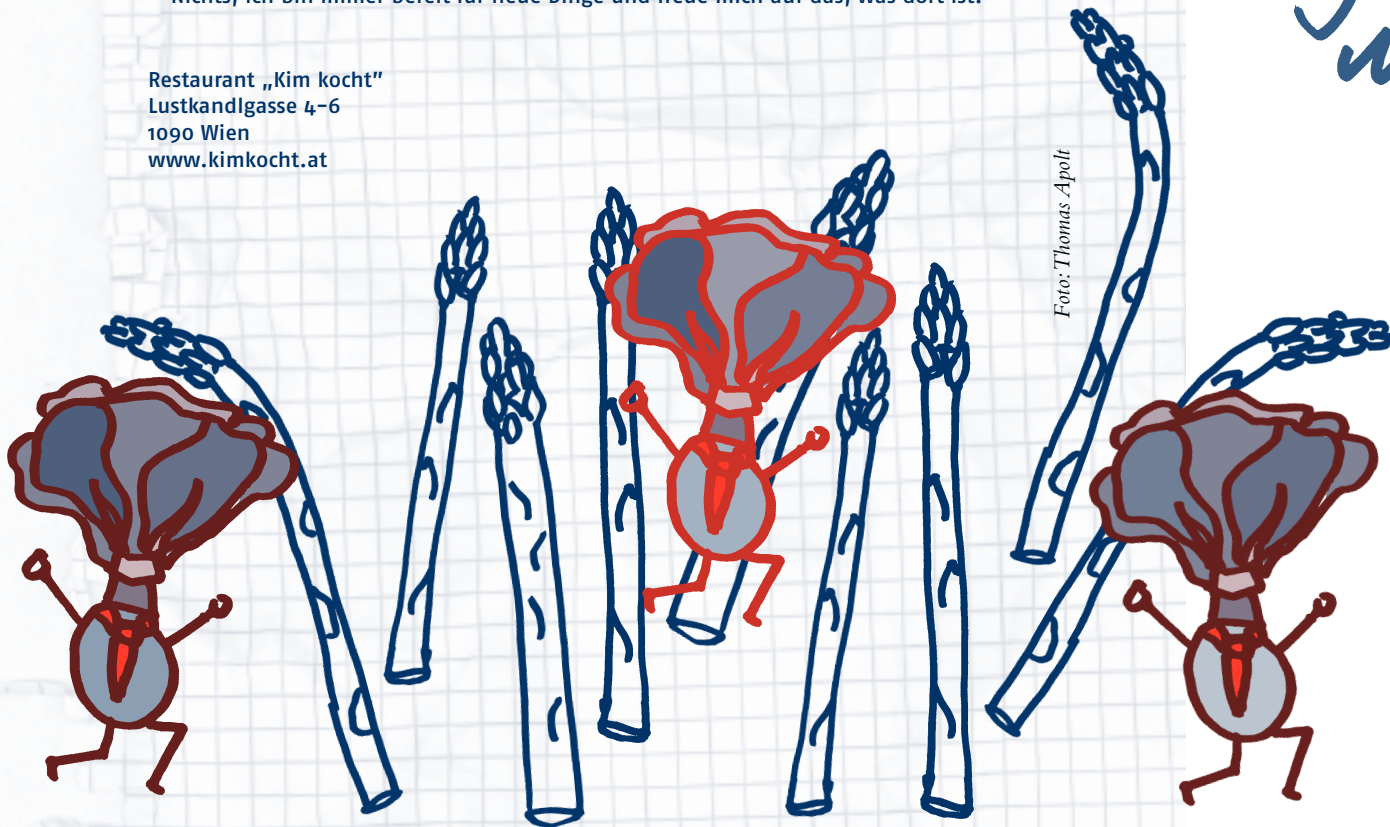
April Kim Sohyi



Kim Sohyi

- _ Genuss heißt für mich, jederzeit mit „mmh“ essen zu können! Und mit den Augen mitessen zu können.
- _ Am liebsten esse ich Reis mit Misopaste und Pfefferoni.
- _ Gar nicht schmecken mir Innereien.
- _ Immer im Kühlschrank habe ich: NICHTS.
- _ Besonders wichtig im Leben ist für mich, einfach den Moment genießen zu können.
- _ Dieser Herausforderung werde ich mich noch stellen: Ich lasse mich immer überraschen.
- _ Diese drei Dinge würde ich auf die einsame Insel mitnehmen: Nichts, ich bin immer bereit für neue Dinge und freue mich auf das, was dort ist.

Restaurant „Kim kocht“
Lustkandlgasse 4-6
1090 Wien
www.kimkocht.at



Für 4 Personen

- 1 grüner Salat
- 1 Bd. frischer grüner Spargel

Marinade

- 1/16 l salzige Sojasauce
- 1/16 l Wasser
- 1 EL dunkles Sesamöl
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 1 EL Kürbiskernöl
- Zucker
- Apfelessig zum Abschmecken



gemischter Salat mit grünem Spargel

GEMISCHTER SALAT MIT GRÜNEM SPARGEL

- 1 Grünen Spargel an den Enden schälen und bissfest in kochendem Wasser sieden lassen, herausnehmen und sofort in Eiswasser abschrecken. Anschließend Spargel schräg in ca. 5 cm lange Stifte schneiden.
- 2 Salat waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke zerteilen.
- 3 Die Zutaten der Marinade gut vermischen und nach Belieben mit dem Apfelessig abschmecken.
- 4 Salat auf 4 Tellern anrichten. Spargel-Stücke darauf verteilen und mit der Marinade verfeinern.

Für 4 Personen

Laibchen

- 400 g Tofu (natur)
- 3 EL salzige Sojasauce
- 2 EL dunkle Sesamsauce
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 cm frischer, geriebener Ingwer
- 3 Eier
- 100 g Semmelbrösel
- 1 klein gehackter Pfefferoni
- Salz
- Sonnenblumenöl

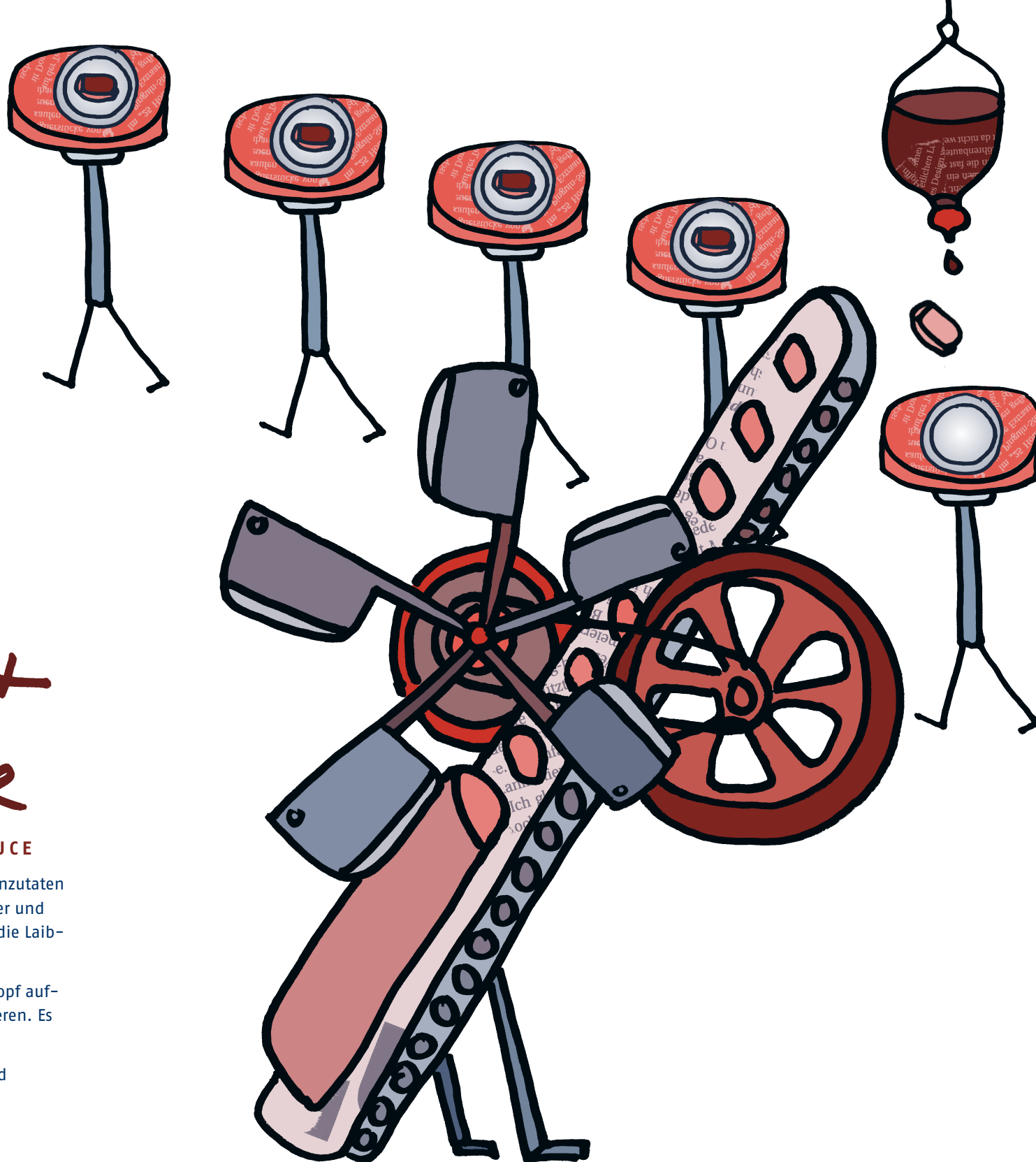
Teriyaki-Sauce

- 1/8 l Sojasauce
- 1/16 l Wasser
- 1/16 l Ahornsirup
- 2 cm frischer, geriebener Ingwer
- 3 gehackte Knoblauchzehen
- 1 fein gehackte Zwiebel

Tofulaibchen mit Teriyaki-Sauce

TOFULAIBCHEN MIT TERIYAKI-SAUCE

- 1 Tofu zerdrücken und mit den übrigen Laibchenzutaten gut vermischen. Laibchen in 8 cm Durchmesser und 1 cm hoch formen. Eine Pfanne erhitzen und die Laibchen in Sonnenblumenöl goldbraun backen.
 - 2 Alle Zutaten für die Teriyaki-Sauce in einem Topf aufkochen lassen und mit einem Stabmixer pürieren. Es sollten keine zu groben Stücke bleiben.
- Fertige Laibchen auf vier Tellern anrichten und Teriyaki-Sauce dazu reichen.



NACHSPEISE

Für 4 Personen

Ingwer-Apfelmus

- 1 süßer Apfel
- 1 Granny Smith
Zitronensaft

- evtl. 1 EL Zucker oder Honig
- 1/3 TL Ingwer

Kaiserschmarren

- 1/8 l Milch
- 1 EL Sauerrahm
- 4 Eidotter
- 4 Eiklar
- 60 g Zucker
- 125 g Mehl
- Salz
- Rosinen nach Geschmack
- Butter zum Braten
- Staubzucker zum Bestreuen



Kaiserschmarren mit Ingwer-Apfelmus

KAISERSCHMARREN MIT INGWER-APFELMUS

- 1 **Ingwer-Apfelmus:** Die Äpfel schälen und grob raspeln. Mit Zitronensaft und Zucker kurz aufkochen lassen, gleich den geriebenen Ingwer zugeben und abkühlen lassen.
- 2 Für den Kaiserschmarren Milch, Sauerrahm, Dotter, Zucker und Mehl mit dem Schneebesen gut vermengen, leicht salzen und die Rosinen unterrühren. Aus dem Eiklar Schnee schlagen und diesen dann unter die Masse vorsichtig unterheben.
- 3 In einer Pfanne Butter erhitzen, Teig eingießen und auf beiden Seiten goldgelb backen. Anschließend mit zwei Gabeln in Stücke zerreißen und noch weitere 2 Minuten unter ständigem Stochern und Wenden fertig backen.
- 4 Kaiserschmarren auf Tellern verteilen, mit Staubzucker bestäuben und mit Ingwer-Apfelmus garnieren.

März [nach dem Gott Mars], alte dt. Namen Lenzmond, Lenzing, 3. Monat des Jahres (31 Tage). Märzfeld, lat. Campus Martius, Heerschau im Fränk. Reich im März; ab 755 im Mai (Maifeld). Marzipan der oder das, Konfekt aus Mandeln und Zucker; M. stammt aus dem Orient.

Tipp:

Immer zu Hause haben sollte man: dunkles Sesamöl, salzige Sojasauce, eine frische Ingwerknolle, Knoblauch, Reis (Sushireis, Rundkornreis), Chili, Fischsauce, Hoisin-Sauce, schwarze Bohnenpaste, eine Stahlpfanne und Stäbchen (man isst/ist schick, wenn man mit Stäbchen isst – Zutaten in mundgerechte Stücke schneiden).

ZUR CHINESISCHEN KÜCHE:

Auch Fleischgerichte werden klein geschnitten. Wichtig sind schnelle, heiße Hitze, kurze Garzeiten und klein geschnittene Zutaten. Die chinesische Küche bedeutet: KEIN Eintopf, KEIN Ragout, KEIN Auflauf und nicht aufwärmen. SONDERN: stets frisch zubereitet, sofort konsumiert.

NOTIZEN:

