Chinesisches Buffet

für ca. 16 Personen

Kürzlich lud ich wieder mal meine Geschwister samt Frau / Mann / Kind ein. Am Schluss waren wir 14 Personen. Wir tafelten etwa 4 Stunden lang, und es war sehr lebhaft und gemütlich.

Die chinesische Koch-Philosophie ist anders als bei uns im Westen: Für 10 - 20 Personen werden nicht einfach einige wenige Gerichte in grossen Mengen gekocht, sondern man kocht im Idealfall ein Gericht pro Person. Für die Chinesen ist die Zahl „8" die absolute Glücks- und Lieblingszahl. Deshalb beschloss ich, 8 Vorspeisen und 8 Hauptgänge ins Buffet aufzunehmen. Dazu kam die (für mich obligatorische) Wonton-Suppe sowie der Reis.

Am Donnerstag kaufte ich ein. Am Freitag kochte ich die Brühe für die Suppe und fabrizierte mit der tatkräftigen Unterstützung meiner Tochter Yolanda die Frühlingsrollen, die Teigtaschen und den Seitan. Am Samstag machte ich ein umfangreiches „Mise en place" und begann mit ersten Kochereien. Und am Sonntag ging die Kocherei so richtig los...

...wenn ich wirklich alle geplanten Gerichte zubereitet hätte, wären auch bis zu 20 Personen ohne Hunger vom Tisch gegangen. Allerdings schaffte ich nur jeweils 7 Gänge. Für den Crevettensalat kaufte ich versehentlich rohe Crevetten; das merkte ich erst, als ich schon alles zusammengemischt hatte. Den Spinat mit Rührei liess ich aus; die Küche war mit Geschirr und Pfannen überstellt und ich war groggy.

Auch sonst lief einiges schief:

- *Bei den „Teigtaschen" zeigten sich Löcher und Risse im Teig, da die Füllung zuviel Flüssigkeit enthielt.*
- *Beim „Poulet auf Gurke mit Reisfladen" schienen die Fladen aus Mungobohnenmehl oder sonst so einem komischen Zeug zu bestehen. Jedenfalls klumpten die Fladen beim Kochen zu einer hässlichen gallertähnlichen Masse zusammen. Ich schmiss sie weg.*
- *Beim Einkauf war ich offenbar zu lasch, denn die „Glasnudeln" für den „Glasnudel-Salat" entpuppten sich als Reisnudeln. War nicht so schlimm, der Salat wurde dadurch etwas gehaltvoller.*
- *Beim Schweinebraten „Char Siu" vergass ich, die Bratenstreifen am Schluss mit Honig zu bestreichen.*

Trotz allen Missgeschicken und Fehlern: Meine lieben Verwandten genossen das Mahl. Am Schluss blieben noch Resten übrig; diese wurden in vorsorglich mitgebrachten Plasticboxen nach Hause genommen.

Die Rezepte sind für 14-18 Personen berechnet.

* ***leicht***
** ***gibt zu tun***
*** ***aufwendig***

Im Asia Shop muss Folgendes eingekauft werden:

Helle Sojasauce
Dunkle Sojasauce
Hoisinsauce
Austernsauce
Chilisauce
Sesamöl
5-Gewürz-Pulver
Sichuan - Pfeffer
Frühlingszwiebeln
Teigblätter für Wontons
Teigblätter für Frühlingsrollen
Bambussprossen (Dose)
Shitake Pilze
Wolkenohren (Mu Err Pilze)
Reisfladen
Glasnudeln

Zudem braucht es:

Sherry
Zitronensaft
Ketchup
Maispuder (Maizena)
Kartoffelmehl
Erdnussöl
Sonnenblumen- oder Rapsöl