



Jeow som passt als Sauce zu Fleisch oder Fisch, kann aber auch einfach als Dip mit etwas Klebreis aufgetischt werden.

JEOW SOM

Sauce aus Zitronengras und Erdnüssen, Chili, Knoblauch, Limette und Fischsauce

Jeow (manchmal transkribiert als *Jaew*, *Tchéo*, *Jéo* etc.) heißt auf Lao «Sauce» oder «Dip». Wenigstens ein Jeow gehören zu jedem laotischen Essen. Das berühmteste Jeow ist wohl *Jeow bong* (siehe dort), das zur Hauptsache aus Galgant besteht und oft mit Büffelhaut angereichert wird. Klebreis und dazu ein solcher Dip können bereits eine ganze Mahlzeit darstellen. Beim Essen wird der Klebreis mit den Fingern zu einer kleinen Kugel geformt und dann in das Jeow getunkt.

Zu den Grundsaucen der laotischen Küche gehört auch Jeow som, das indes auf sehr unterschiedliche Weise zubereitet werden kann. Eine weit verbreitete Version besteht aus Knoblauch, Chili, Fischsauce und Koriandergrün, die manchmal mit gerösteten und zerkleinerten Erdnüssen angereichert wird. Der königliche Hofkoch Phia Sing aus Luang Prabang, dessen handschriftliches Rezeptbuch Alan Davidson erstmals 1981 herausgebracht hat (*Traditional Recipes of Laos*. London, 2013), gibt das Rezept (57b) für eine Variante namens *Jeow som mak nao* wieder, die aus gerösteten Chilis, Schalotten, geröstetem Knoblauch, Schweinehackfleisch, Salz, Fischsauce, Limetten und Koriandergrün besteht.



Sterne abschießen | «Während ich in einem Café an der Sisavangvong Road sitze und mein Touristenlos beklage, tanzt plötzlich ein Alter in schwarz-weiß gemusterten Bermudas durch die Straße, mit nacktem Oberkörper. Ich habe ihn heute früh schon gesehen, er trug einen riesigen und halb verfaulten Palmwedel durch den Garten des Nationalmuseums, dazu murmelte er wütend...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 23. April 2015.



Das Restaurant Tamarind in Luang Prabang serviert verschiedene Jeow's als *Dipping Sampler* (im Uhrzeigersinn): orangefarbenes *Jeow mak len* (auf Basis von Tomaten), *Jeow mak keua* (aus geräucherten Auberginen), *Jeow pak hom* (Koriander, Chili und Knoblauch) sowie in dem Löffel *Jeow bong* (auf Basis von Galgant, hier mit Büffelhaustreifen). Dazu gibt es Gurkenstücke, ein Körbchen mit Klebreis (nicht im Bild) und *Khai pene* – ein sonnengetrockneter Snack, der aus einer im Mekong wachsenden Alge gewonnen wird. (4/2015)



Wie das Tamarind in Luang Prabang reiche ich Jeow som hier zu *Oua si khai*, wobei ich die Spießchen aus Schweinefleisch statt aus Huhn hergestellt habe. (5/2015)

FÜR EIN KLEINES SCHÄLCHEN

- 1 Zitronengrasstängel, von den härtesten Blättern befreit, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1–2 Chilischoten, entkernt und fein gehackt
- 2 TL Zucker
- 20 g Erdnüsse, geschält
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Fischsauce

2

Die hier vorgestellte Variante von Jeow som habe ich erstmals im Restaurant Tamarind gekostet, das am Ufer des Nam Khan Flusses im Zentrum von Luang Prabang liegt. Das *Tamarind* ist auch eine Kochschule und versteht sich als ein Ort, der die kulinarischen Traditionen des Landes pflegt. Dazu gehört auch, dass das Lokal kleine Kochheftchen in englischer Sprache herausgibt. Mein Rezept folgt den Anweisungen in *Exploring Lao Cuisine* (S. 9). Für ein Jeow som ist der Zitronengrasstängel eher ungewöhnlich, ebenso das Fehlen von Koriandergrün. Im *Tamarind* wird Jeow som ja aber auch als Dip zu *Oua si khai* serviert. Das ist gewürztes Hühnerfleisch, welches in aufgeschnittene Zitronengrasstängel gepackt, dann in verquirltem Ei gewendet und frittiert wird.

Jeow Som ist im Handumdrehen gemacht. Es schmeckt sauer und scharf, markant nach Zitronengras und nach Erdnüssen. Es eignet sich als Dip zu Klebreis oder Fleisch und Fisch, passt aber auch zu rohem oder gekochtem Gemüse.

Zubereitung

- 1 | Zitronengras, Knoblauch, Chili und Zucker in einem Mörser zu einer relativ feinen Paste zerstoßen.
- 2 | Erdnüsse dazugeben und nicht zu fein zerstoßen. Die Erdnüsse sollten noch etwas bröckelig sein.
- 3 | Limettensaft und Fischsauce begeben, alles gut vermischen.

Zitronengras-Erdnuss-Chili-Sauce Jeow som