



Sauer, scharf und würzig soll das Asam pedas schmecken, hier mit Filets vom Wolfsbarsch. (Zürich, 9/2020)

ASAM PEDAS

Fisch in Tamarindensaft mit Chilis, Galgant, Kurkuma, Zitronengras und Garnelenpaste

Fisch, der in einer Tamarinden-Sauce gekocht wird, kommt in Malaysia sowohl als *Asam pedas* wie auch als *Gulai tumis* auf den Tisch. Die Unterschiede zwischen den zwei Gerichten werden im Internet heiß diskutiert. Die Rezepte sind sich jedoch sehr ähnlich, allenfalls differieren sie dadurch, dass in *Gulai tumis* regelmäßig ein wenig Fackelingwerblüte mit hinein gegeben wird – eine Zutat, die allerdings in Europa nur schwer zu bekommen ist. *Asam pedas* wird oft als ein typisches Gericht der berühmten Padang-Küche beschrieben, die sich von West-Sumatra aus über weite Teile Indonesien und Malaysias verbreitet hat.

Ich hatte meine erste Begegnung mit *Asam pedas* respektive *Gulai tumis* in George Town, der Hauptstadt der Insel Penang im Norden von Malaysia. Dort wurden mir beide Gerichte als Spezialitäten der Nyonya-Küche angeboten. Baba-Nyonya oder auch Peranakan nennt man eine in Malaysia lebende Ethnie, die in der frühen Neuzeit aus der Verbindung von malaiischen Frauen und chinesischen Immigranten entstand ist. Baba heißen die männlichen Angehörigen der Gruppe, Nyonya die weiblichen. Das *Asam pedas* der Nyonya-Küche unterscheidet



Alles eins | «Der Schweiß auf meiner Haut, die Feuchtigkeit der Luft, die Regentropfen auf den Blättern der Palmen, die Spritzer der vorbeirasenden Autos und das Wasser in meiner Trinkflasche scheinen in ständigem Austausch miteinander zu stehen. Die Welt bleibt an mir kleben, will mit mir verschmelzen, mich in sich aufnehmen – oder von mir aufgenommen werden.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 14. März 2011.



Die malysische Garnelenpaste heißt **Belacan** und wird meist mit Chili zubereitet (**Sambal belacan**) – am weitesten verbreitet ist die Paste der Marke «Pulau Pinang» (von der Insel Penang). Die Paste kommt als Block daher, der in ein dünnes, halbtransparentes Papier eingeschlagen ist. **Belacan** kann in diesem Rezept durch die in Europa leichter erhältliche Thai-Garnelenpaste **Kapi** ersetzt werden.

FÜR 2 PERSONEN

Für die Würzpaste

- 1 große Zwiebel, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, geschält, in Stücken
- 5 getrocknete, rote Chilis, entstielt und grob zerbrösel
- 40 g Galgant, geputzt, in Stücken
- 10 g Kurkuma, geputzt, in Stücken
- 2 Zitronengrassstengel, geputzt, in Rädchen
- ½ TL Garnelenpaste
- 4 Lichtnüsse oder ersatzweise Cashewnüsse

Für das Gericht

- 400 g weißes Fischfilet oder 300 g Garnelen
- 2 EL Bratöl
- 300 ml Tamarindensaft
- 1 TL Salz
- 200 g Okra, geputzt und gewaschen, Stilansatz und Spitze entfernt
- 2 Tomaten, gehäutet, geachtelt, vom Storz befreit
- 1 TL Zucker
- 1 Fackelingwerblüte, geputzt, in feinen Streifen, optional, da in Europa schwer zu finden

* Bei Tamarinde sind verbindliche Mengenangaben immer etwas schwierig, kann der Saft doch je nach Art der Herstellung eine ganz unterschiedliche Konzentration aufweisen. Ich verwende hier einen Saft, der etwa so sauer ist wie Zitronensaft, der mit der gleichen Menge Wasser vermischt wurde.

sich allerdings in keiner Weise von den Rezepten der Padang-Köche. Auf jeden Fall bin ich außerstande, auch nur einen Unterschied zu benennen.

Auf Malaiisch heißt *Asam* «Säure» und *pedas* bedeutet «würzig». Ich habe verschiedene Versionen ausprobiert, auch verschiedene Einlagen wie Garnelen, Dorsch oder Wels. Alles schmeckte mir gleichermaßen gut, wobei der etwas fettige Wels vielleicht besonders lecker war. In Asien wird *Asam pedas* meist mit ganzen Fischen oder großen Stücken mit vielen Gräten zubereitet. Das Rezept funktioniert aber auch gut mit Filets. Die Tomaten und vor allem die Okra braucht es auch, damit die Sauce ordentlich andickt. Das Gericht besteht aus viel Sauce mit relativ wenig Fisch. Deshalb passt zu Zu Asma pedas am besten weißer Reis, der sich gut mit der Sauce vermischen lässt.

Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten)

- 1 | Alle Zutaten für die Gewürzpaste (Zwiebel, Knoblauch, Chilis, Galgant, Kurkuma, Zitronengras, Garnelenpaste und Lichtnüsse) in einer Zerkleinerer zu einer Paste verarbeiten.
- 2 | Fischfilets wenn nötig (oder soweit möglich) von Gräten befreien.
- 3 | Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Paste anbraten bis sie duftet.
- 4 | Tamarindensaft und Salz begeben, aufkochen lassen. Hitze reduzieren, Okra, Tomaten sowie Zucker unterheben und etwa 10–15 Minuten köcheln lassen (die Okra sollte nicht mehr roh sein aber noch Biss haben). Mit Salz abschmecken.
- 5 | Fisch einlegen, etwa 5 Minuten ziehen lassen bis der Fisch gar ist.

In derselben Menge Sauce kann man leicht auch Fisch für vier Personen garen. Viele Rezepte der Nyonya-Küche empfehlen, die fertig gekochten Gerichte mehrere Stunden lang stehen zu lassen damit sich die Aromen entfalten können. Auch dieses Gericht gewinnt, wenn man es ein paar Stunden ziehen lässt – allerdings zerfällt dabei das Fleisch des Fisches je nach Sorte mehr oder weniger stark. Man kann jedoch problemlos die Sauce ein gewisses Zeit ziehen lassen, ehe man schließlich den Fisch beigibt.



Auf dem Nightmarket von George Town gehört *Asam pedas* zu den Standards.