

27. Februar 2019

Kai Mod Daeng



Auch thailändischer Kaviar genannt...

Nun, mit richtigem Kaviar hat es nicht viel zu tun. Nur das Bisserelebnis ist vielleicht ähnlich, obschon ich es selber nicht probiert habe und auch nie tun werde. «Kai Mod Daeng» sind nämlich Eier der roten Ameisen...

Sie waren heute auf dem Mittwochsmarkt einer der kulinarischen Highlights, um die Farangs wie ich in der Regel einen grossen Bogen machen. Es hatte z.B. auch wieder gebratenes Eichhörnchen (ganz) im Angebot, die noch lebenden Maden sah ich heute nicht (wir sind nicht über den ganzen Markt gelaufen) und die Frösche habe ich mir heute auch erspart.

Zum Frühstück assen wir heute Reissuppe, eine wohl wesentlich gesündere Alternative zu den Patango, über die ich ja schon berichtet habe. Man konnte zwischen normalem Reis oder Vollkornreis wählen, wobei mir letzterer wegen der etwas eigenartigen Farbe etwas suspekt war und ich mich für die klassische Variante entschied. Neben dem Reis und allerlei Kleinigkeiten, bei denen ich nicht genau weiss, was es ist, hat es in der Reissuppe Hackfleischklösschen, etwas Leber und ein ganzes, rohes Ei, das nach kurzer Zeit durch die heisse Suppe die Konsistenz eines 3-Minuten-Eis annimmt. Mir schmeckts :-)!