

MENU

Garnelen vom Grill | Tempura von Gemüse | Paprikasaft-Dip

Sommerrollen | Hähnchenbrust | Wasabi Dip

Kalbfleischbällchen Asia Style

Curry Orangen Dip | Brot mit Matcha-Tee-Butter

Enten Whopper

Kürbis-Kartoffelrösti gefüllt mit Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust

Papayachutney | sautierter Spitzkohl | Shiraz-Jus

Pumernickelmmousse | Rumfrüchte

Garnelen vom Grill

Zutaten für 4 Personen

800 g rohe Garnelen mit Schale (je nach Personenzahl, hier ca. 3 Stück pro Person)

2 Knoblauchzehen

1 Bio-Zitrone

1/2 Bund glatte Petersilie

Olivenöl, Salz, Pfeffermühle

Garnelen schälen: Von der Unterseite her die Schale mit den Fingern, rundherum und vom Kopfende

beginnend, vorsichtig ablösen. Das letzte Schalenglied mit der Schwanzspitze dran

lassen. Die Beine ablösen. Den Körper mit den Fingern festhalten und mit einer halben Drehbewegung

abziehen. Den Rücken mit einem Messer der Länge nach nicht zu tief einschneiden.

Mit der Messerspitze den dunklen Darm anheben und herausziehen. Danach die Garnelen waschen, trocken tupfen.

Knoblauch schälen und hacken, Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben

schneiden und etwas Olivenöl zugeben.

Die Garnelen unter Wenden 5 bis 6 Minuten auf dem Grill grillen. Nach 4 Minuten Knoblauch und Zitrone dazu geben. Wenn die Garnelen in einem satten

Orange oder Pink leuchten sind sie gar. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit Petersilie oder Koriander bestreuen.

Garnelen vom Grill II

Eine Paste herstellen aus:

10-15 getrocknete lange Chilis, eingeweicht und abgetropft

1 große Prise Salz

1 EL gehacktes Zitronengras

3 EL gehackte rote Kurkuma

1 EL gehackte rote Schalotte

3 EL gehackter Knoblauch

1 EL weiße Pfefferkörner

1 EL Garnelenpaste, geröstet
Fischsauce
etwas Wasser

Öl erhitzen und 3 EL Paste über mittlerer Hitze braten, bis sie duftet und dunkler wird. Temperatur herunterstellen und mit Zucker und Fischsauce würzen, dann köcheln lassen. Abschmecken: Es sollte sauer, salzig, scharf und leicht süß sein. Die Garnelen in Olivenöl anbraten und mit der Paste bestreichen.

Tempura von Gemüse

Rezept für 4 Personen

Tempuramehl: im asiatischem Fachhandel erhältlich

Als Gemüse für Tempura eigenen sich z. B. Blumenkohl, Fenchel, Brokkoli, Kirschtomaten, Zuckerschoten.

100 g Tempuramehl mit 40 ml eiskaltes Wasser verrühren bis es eine sehr dickflüssiger

Teig ist.

8 Röschen Brokkoli (in kleine Stücke)

16 Stück Kaiserschoten

Das Gemüse in dem Tempurateig wenden und in heißem Fett, fast schwimmend ausbacken,

Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und zur Seite stellen. Bei Bedarf im auf 200

Grad vorgeheiztem Backofen ca. 5 Minuten erhitzen und sofort servieren.

Paprikasaft

4 rote Paprika

etwas Speisstärke zum abdicken

Paprika im Entsafter entsaften. Saft auffangen, aufkochen und mit der angerührten

Speisstärke etwas abdicken und mit etwas Salz würzen.

Kalbsfleischbällchen Asia Style

Rezept für ca. 20 Stück

500 g Kalbshackfleisch

100 g eingeweichtes Weißbrot

50 g Röstzwiebeln in Würfel von roten Zwiebeln, ggf. auch gekaufte Röstzwiebeln verwenden.

1 EL gehackte Petersilie

1 TL gehackte Koriander

Prise Curry

1 Tl Sojasauce

1-2 Eier

50 ml Gemüsebrühe

Pfeffermühle, Prise Muskat

Alles vermischen und kleine Bällchen formen und in einer heißem Pfanne mit Pflanzenöl ausbacken.

Curry

6 getrocknete rote Chilis

25g Koriandersamen

2 TL Kreuzkümmelsamen

½ TL Senfsamen

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL Griechisch-Heu-Samen

10 frische Curryblätter

½ TL gemahlener Ingwer

1 EL gemahlener Gelbwurz/Kurkuma

große Mörser mit Stößel, Tütchen

Orangen-Curry Dip

2 rote Zwiebel (in sehr kleine Würfel schneiden))

1 TL Currypulver vorher in wenig heißem Öl anschwitzen, dann erkalten lassen

100 g Joghurt

100 g Crème fraîche

Saft von einer Orange, einkochen.

50 g Sweet Chili Sauce

Pfeffermühle

Salz

Chilis entkernen. Gewürze auf mäßiger Hitze rösten, bis sie dunkel werden, häufig umrühren und Pfanne schütteln, um ein Anbrennen zu vermeiden. Abkühlen lassen und mahlen. Curryblätter ein paar Minuten in der Pfanne trocken rösten, abkühlen lassen, mahlen und mit Ingwer und Gelbwurz zur Mischung geben, gut vermischen.
Alles in Mörser geben

Matcha Butter

1 TL Matcha-Pulver
50 ml heißes Wasser (ca. 80 Grad)
100 g Butter oder Gee

Butter in einen hohen Mixbecher geben. Etwas heißes Wasser dazu geben und das Fett schmelzen lassen.
Matcha und restliches Wasser zugeben und mit dem Pürierstab oder im Mixer schaumig
Rühren und erkalten lassen

Sommerrollen mit Wasabi Dip

ergeben ca. 10 kleine Sommerrollen

200g gegartes Hähnchenfleisch, ohne Haut
1 dicke Möhre (ca. 150g)
250g Salatgurken
6 Blätter Eisbergsalat (ca. 150g)
25 Stiele Koriandergrün
15 Stiele Minze
10 Blätter Reispapier (22 cm Ø, Asialaden)
10 TL süß-scharfe Chilisauce (60g)
10 TL getrocknete Röstzwiebeln (40g)

Für den Sojadip die Sesamsaat kurz in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf

einem Teller abkühlen lassen. Sojasauce, Zitronensaft und Puderzucker verrühren.

Für die Sommerrollen das Hähnchenfleisch quer in schmale Streifen schneiden. Möhre

putzen, schälen und halbieren.

Erst in 3 mm dünne längliche Scheiben, dann in Stifte schneiden. Gurke waschen, der

Länge nach vierteln und entkernen. Fruchtfleisch quer halbieren, in 5 mm dicke Stifte

schneiden. Salatblätter halbieren, aufeinanderlegen und quer in 1cm breite Streifen

schneiden. Koriander und Minze abzupfen.

Reispapierblätter nacheinander auf einen großen Teller mit lauwarmem Wasser legen

und quellen lassen.

Zum Füllen 1 weiches Reispapierblatt auf eine feuchte Arbeitsplatte legen. Je 1 TL

Chilisauce in der Mitte des unteren Drittels verstreichen. Kräuter, Salat, Möhre, Gurke,

Hähnchenfleisch und Röstzwiebeln darauf geben. Die Seitenränder darüber klappen

und die Blätter mit leichtem Druck aufrollen.

Auf diese Weise 10 weitere Rollen zubereiten.
Wasabi Dip: Sojasauce mit etwas Wasabi verrühren

Whopper von der Ente

Zutaten für 4 Personen

4 Stück weibliche Entenbrüste
Entenbrust ca. 3-5 Minuten auf der Hautseite scharf in Rapsöl anbraten, dann wenden und noch mal 3 - 5 Minuten braten.
In den vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 8-10 Minuten weitergaren.
Herausnehmen und ca.5 Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen. Dann aufschneiden.

Rösti

Je nach Größe ergibt dieses Rezept ca. 20 kleine Rösti

1 kg mehligere Kartoffeln
200 g Möhrenstreifen
200 g Selleriestreifen
2 Eigelb
1 Zweig Thymian oder Majoran, Blättchen davon sehr fein hacken
1 Prise Salz und Muskatnuß

Die Kartoffeln waschen und schälen, dann grob reiben, die Möhren und den Sellerie schälen und in dünne Streifen von ca. 3 cm schneiden, dann mit dem Eigelb und den Gewürzen mischen.
In einer Pfanne 8 kleine Rösti braten und beiseite stellen.

Apfel-Walnuß Salat

Ergibt ca. 300 g Salat

3 Äpfel in feine Streifen schneiden
100 g Sellerie in feine Streifen
20 g Mayonnaise
20 g Joghurt
20 g Creme fraîche
50 g Rucolasalat geputzt
1 Chicorée, in Blättern
19 Stück Walnüsse als Garnitur

- 4 lange Spieß
- 4 Oliven
- 4 Cherrytomaten

Ein Rösti (noch einmal kurz in den Backofen (220 Grad) schieben) auf den vorgewärmten Teller setzen, etwas Rucola und Chicorée darauf geben, jetzt den Apfel-Walnussalat, zum Abschluss Scheiben der Entenbrust drauflegen und mit dem zweiten Rösti abdecken. Walnussgarnitur

Jus mit Cassis

Rezept ergibt ca. ¾ Liter Sauce

- 2-3 Kg Kalbsknochen oder Hirschknochen, Geflügelkarkassen ..
- 1 Stange Porree grob geschnitten
- 3 Karotten grob geschnitten
- 2 Zwiebeln grob geschnitten
- ½ Sellerieknolle grob geschnitten
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Knoblauchzehen halbiert
- 2 L Shiraz
- 2 L Kalbsbrühe, Wildbrühe oder Wasser
- 5 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 1 Tl Senflörner
- 5 Pimentkörner
- 100 G Tomatenmark
- Öl zum Anbraten

Die Knochen scharf anbraten, das Gemüse in grobe Würfel schneiden. Wenn die Knochen dunkelbraun angeröstet sind das Gemüse, die Gewürze, den Knoblauch kurz mitrösten.

Dann Tomatenmark dazu geben und weiterrösten und mit Rotwein und ½ L Wasser o. Brühe ablöschen und einkochen lassen. Das ganze mehrmals wiederholen und dann ca. 8 Std köcheln lassen und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag nochmal aufsetzen und nach 1,5 Std. köcheln die Sauce durch ein feines Sieb passieren und ca. 30 Minuten köcheln lassen Mit Salz und Pfeffermühle abschmecken und je nach Konsistenz mit etwas Stärke abbinden.

250 ml schwarzer Johannisbeergelee

1 EL Honig

Nach dem passieren den schwarzen Johannisbeergelee und zugeben und etwas einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffermühle und Honig abschmecken.

Papyachutney

Ergibt ca. 250 g Chutney

250 g reife Papaya
2 Schalotten
50 ml Weißweinessig
50 g brauner Zucker
1 TLL schwarze oder gelber Senfsamen
1 TL Garam Masala
Salz, Cayennepfeffer

Die Papayas schälen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Essig mit dem Zucker, Senf, Garam Masala und 80 ml Wasser aufkochen. Etwa 10 Minuten einköcheln lassen, die Papaya und Schalotte untermengen und unter gelegentlichem Rühren weitere ca. 5 Minuten leise köcheln. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und vorbereitete Gläser füllen. Gut verschlossen abkühlen lassen.

Sautierter Spitzkohl

Zutaten für 4 Personen

2 Äpfel
1 /2 Spitzkohl
100 ml Wasser
100 g Zucker
3 EL Pflanzenöl
1 EL Weißweinessig
1 Prise Zucker
1 Prise Kümmel
Pfeffer, Salz

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Nur kurz in Butter anbraten, dann wieder aus der Pfanne herausnehmen und zur Seite stellen. In der selben Pfanne anschließend Wasser aufkochen und den Zucker hineingeben. So lange köcheln lassen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Die Apfelspalten zusammen mit einem Esslöffel Olivenöl im Karamell schwenken, bis sie gleichmäßig damit überzogen sind. Zweite Pfanne aufsetzen. Den Spitzkohl in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten und dann etwas schmoren. Etwas Zucker, Kümmel und Weißweinessig hinzugeben. Zum Abschluss nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Pumpernickelmousse

Zutaten für 4 Personen

125 g Kuvertüre
3 Eigelbe
50 g Zucker
2 Blatt Gelatine
2 cl Rum
100 g Pumpernickel
300 g geschlagene Sahne

Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit dem Zucker im Wasserbad warm aufschlagen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ca. 10 Minuten quellen lassen, dann gut ausdrücken und in die noch warme Eimasse rühren, diese dann sofort unter die noch warme Kuvertüre geben. Masse leicht abkühlen, mit Rum aromatisieren, den Pumpernickel fein hacken und unter die Kuvertüre-Eimasse rühren. Masse abkühlen lassen, dann nach und nach die geschlagene Sahne, dann die Eiweiße unterheben. In ein Glas oder andere Form füllen und mindestens 1 Stunde abgedeckt kalt stellen.

Schneller Rumtopf

1 Glas Schattenmorellen (400 ml)
150 g Blau- oder Heidelbeeren
150 g Himbeeren
150 g Erdbeeren
40 g Butter
2 EL Zucker
8 cl Rum
ca. 2 TL Stärke

Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und den Zucker leicht karamellisieren. Schattenmorellen abtropfen, Saft auffangen. Schattenmorellen in die Zucker/Butter geben und die Blaubeeren dazugeben. Den Rum angießen und einmal flambieren. Mit dem aufgefangenen Saft der Schattenmorellen ablöschen. Die Stärke mit ein wenig Wasser anrühren und zu den Früchten geben, zum Schluss die Himbeeren und die Erdbeeren hineingeben und nur vorsichtig Temperatur nehmen lassen, damit sie nicht zerfallen.