

Kulinarische Weltreise vom 03.02.2010

Menü

Zitronengrassuppe mit gebrannten Bananen



Riesengarnelen auf Porree
Mit Kurkuma- Kartoffeln und Sepiasauce



Argentinisches Rinderfilet
mit Keniabohnen und Parmesanpolenta



Sabayon mit Vanilleeis
und Früchten vom Markt

Zitronengrassuppe mit gebrannten Bananen

Zutaten

120 g	Noilly Prat
60 g	Portwein weiß
30 g	Zitronengras fein geschnitten
10 g	Butter 1
5 g	Madras Curry
3 g	Currypaste grün
400 g	Geflügelfond würzig
250 g	Sahne 32%
40 g	Apfel, ohne Schale und Kerne
30 g	Ananasfleisch frisch
100 g	Butterwürfel 2
80 g	Kokosmilch
1 Stk	Banane

Zubereitung:

Noilly und Port auf die Hälfte reduzieren. Apfel, Ananas und Petersilie fein hacken und mischen. Zitronengras mit Butter 1 andünsten. Currypulver und Paste dazugeben. Mit Reduktion ablöschen, mit Fond und Sahne auffüllen. 20 Min. leicht köcheln lassen und öfters abschäumen. Gehackte Obstmischung zugeben und weitere 15 Min. köcheln, dann durch Drahtsieb passieren. Kalte Butterwürfel 2 und Kokosmilch Einmischen, abschmecken.

Die Banane in gleichmäßige Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.

Riesengarnelen auf Porree mit Kurkuma-Kartoffeln und Sepiasauce

Zutaten:

Riesengarnelen	8 Stk
Zwiebeln	1 TI
Weißwein	100 ml
Hühnerbrühe	100 ml
Sahne	60 ml
Sepia-Tinte	
Mondamin	
Kartoffelkugeln	20 Stk
Kurkuma	
Porree in Scheiben	12 Stk

Zubereitung:

Riesengarnelen schälen und entdarmen.

Zwiebelwürfel, Weißwein und Brühe auf die Hälfte einkochen. Sahne und Sepia dazugeben, mixen und eventuell mit Mondamin etwas binden.

Die Kartoffeln in kaltem Salzwasser mit etwas Kurkuma aufkochen und auf die Seite stellen.

Den Porree in einer Bratpfanne kurz mit Butter durchschwenken, mit Salz würzen und im Ofen ziehen lassen.

Die Garnelen in Olivenöl anbraten, würzen und zum Lauch in den Ofen stellen.

Argentinisches Rinderfilet an Keniabohnen mit Kartoffelpüree

Zutaten:

Rinderfilet	600 g
Kartoffeln geschält	500 g
Milch	100 ml
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Muskat	
Keniabohnen	320 g
Butter	25 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Hühnerbrühe	50 ml
Kirschtomaten an der Rispe	4 Stk

Zubereitung:

Rinderfilet portionieren, würzen, in heißer Pfanne anbraten bis die gewünschte Farbe erreicht ist und dann auf ein Gitter legen. Bei 110°C im Ofen garen. Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Milch mit Butter und Gewürzen erwärmen, Kartoffeln dazupressen, glattrühren abschmecken.

Die Kirschtomaten mittels einer Schere vom Ast trennen. Mit etwas Olivenöl überträufeln, mit Puderzucker bestäuben und etwas Meersalz und Kräuter dazugeben und kurz im Ofen garen bis sie aufplatzen..

Die Enden der Bohnen abschneiden und in Salzwasser blanchieren. Die Zwiebel mit Butter anschwitzen, die Bohnen dazugeben und mit Brühe angießen.

Sabayon mit Vanilleeis und Früchten vom Markt

Zutaten

Eigelb	2 Stk
Zucker	80 g
Weißwein	100 ml
Marsala	100 ml
Vanilleeis	4 Kugeln
Früchte	250 g

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker Weißwein und Marsala über Wasserdampf zu einem luftigen Schaum schlagen. Wird im Glas mit Eis serviert.