

Kulinarische Weltreise vom 12.01.2011

Menü

Thaicurry-Kürbissuppe

Riesengarnelen
auf Papaya-Limettenragout

Rinderrücken mit Schlangenbohnen
und Süßkartoffelpüree

Creme Brulee
mit exotischen Früchten

Rezepturen

Thaicurry-Kürbissuppe (4 Personen)

Muskat oder Hokaido Kürbis	250 g
Butter	20 g
Zwiebel	20 g
weißer Balsamico	1 El
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	100 ml
Thaicurry	½ TI
Ingwer	½ TI
brauner Rohrzucker	½ TI
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer fein schneiden, mit Kürbis in Butter anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und mit Brühe aufgießen, Gewürze dazugeben und Weichkochen. Pürieren, Sahne dazugeben und nachschmecken.

Topf stark erhitzen, etwas Pflanzenöl hineingießen, Muscheln im Sturz zugeben, Kräuter darüber streuen, mit Weißwein ablöschen und zudecken. Ca 3 Min kochen lassen, und anschließend passieren. Das in Streifen geschnittene Gemüse mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit Muschelsud ablöschen, Safran zugeben, abschmecken und mit Sahne verfeinern.

Riesengarnelen mit Papaya-Limettenragout

(4 Personen)

Olivenöl	1	El
Riesengarnelen	8	Stk.
Papaya	1	Stk.
Limetten	½	Stk.
Sesamöl	1	Tl
Zwiebeln fein geschnitten	1	Tl
Butter	25	g
Salz, Zucker		

Zubereitung:

Riesengarnelen schälen und Darm entfernen. Das Mangofleisch in gleichmäßige Würfel schneiden. Die untere Hälfte vom Spargel schälen und so halbieren dass gleichlange Stücke entstehen.

In einer Bratpfanne die gewürzten Garnelen mit Olivenöl anbraten, auf ein Blech geben und im Ofen bei ca. 90°C ruhen lassen. In die Garnelenpfanne nun das Sesamöl geben, die Zwiebeln glasig werden lassen, dann die Papaya dazugeben, leicht Salzen und mit Limettenabrieb und wenig Saft abschmecken.

Rinderrücken mit Schlangenbohnen und Süßkartoffelpüree

Rinderrücken	600 g
Rosmarinzweig	
Schlangenbohnen	300 g
Olivenöl	1 El
Zwiebeln fein geschnitten	1 TI
Brühe	20 ml
Süßkartoffeln	150 g
Kartoffeln mehlig kochend	150 g
Butter	50 g
Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer, Muskat	
Bratensauce	200 ml

Zubereitung:

Schlangenbohnen im Salzwasser blanchieren und abschrecken. Beide Kartoffelarten schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten kochen, dabei die Süßkartoffeln ca. 5 min später zugeben. Wenn sie gar sind das Kochwasser abgießen und die Kartoffeln mit dem Stampfer pürieren. Die Butter einrühren und abschmecken. Nach Wunsch mit Milch verdünnen.

Rinderrücken würzen, anbraten und bei ca. 110°C auf einem Blech im Ofen garen. Mit Olivenöl die Zwiebeln glasig dünsten, dann die Bohnen dazugeben, mit Brühe ablöschen und abschmecken.

Crème Brûlée mit exotischen Früchten (10 Personen)

Sahne	1 L
Zucker	180 g
Eigelb	12 Stk
Vanilleschote	1 Stk
Exotische Früchte	800 g
Puderzucker	

Zubereitung:

Sahne, Zucker, Vanilleschote aufkochen und unter das Eigelb rühren. In feuerfeste Förmchen abfüllen und bei 90°C bei Trockenhitze im Ofen stocken lassen. Erkalten lassen, mit weißem Zucker bestreuen und abblättern. Die Früchte in gewünschter Dicke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.