

# Kulinarische Weltreise 23.01.2013

## Menü

Karotten-Orangensuppe  
mit knusprigen Hähnchenstreifen

\*\*\*\*

Miesmuscheln  
in Weißwein-Kräutersauce

\*\*\*\*

Kaninchenkeule aus dem Kräutersud  
auf schwarzem Reis

\*\*\*\*

Exotisches Schokoladenfondue  
mit Vanilleeis

## Karotten-Orangensuppe mit knusprigen Hähnchenstreifen ( für 4 Personen )

Karotten	200 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Butterwürfel	25 g
Orangen	2 Stk
Kokosmilch	300 ml
Hühnerbrühe	100 ml
Currypulver	½ TL
Maishähnchenbrust	200 g
Mehl	
Ei	1 Stk
Cornflakes	

### Zubereitung:

Karotten schälen und in ca. 1 cm große Rädchen schneiden. In einem Topf die Butter erwärmen, die Karotten und Zwiebelwürfelchen ohne Farbe anschwitzen, das Currypulver dazugeben und mit Hühnerbrühe ablöschen. Orangenabrieb in die Suppe reiben und anschließend den Saft der ausgepressten Orangen dazugeben. Mit Kokosmilch auffüllen, weichkochen, mixen, abschmecken.

Je nach Geschmack passieren oder nicht.

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden, würzen, im Mehl wenden, dann durch ein aufgeschlagenes Ei ziehen und in zerdrückten Cornflakes wenden. Vor dem anrichten in einer Bratpfanne mit Pflanzenöl anbraten.

## Miesmuscheln in Weißwein-Kräutersauce ( für 4 Personen)

Miesmuscheln	800	g
Zwiebelwürfel	¼	Stk
Thymian	1	Zweig
Weißwein		
Butter	20	g
Zwiebelwürfel	¼	Stk
Sahne	200	ml
Salz, Pfeffer		
Kräuter gehackt	1	Ei

### Zubereitung:

Miesmuscheln vom Bart trennen und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln und Thymian, mit in die Schüssel geben.

Einen Topf mit Deckel erhitzen. Die Muscheln in den richtig heißen Topf geben, salzen, mit Wein ablöschen und zudecken. Hin und wieder schütteln, bis die Muscheln geöffnet sind, dann erst auf die Seite stellen.

Zwiebel mit Butter glasig anschwitzen, mit passiertem Muschelfond ablöschen, einkochen und die Sahne dazugießen. Bei Erreichen der gewünschten Konsistenz, die Muscheln zusammen mit den Kräutern in die Sauce geben und kurz durchschwenken. In einem tiefen Teller servieren und Baguette dazu reichen.

## Kaninchenkeule aus dem Kräutersud auf schwarzem Reis ( für 4 Personen)

Kaninchenkeule	4 Stk
helles Röstgemüse	40 g
Weißwein	100 ml
Wasser	zum bedecken
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Liebstöckel Mondamin	
Butter	25 g
Schwarzer Reis	200 g

### Zubereitung:

Röstgemüse anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Die Kräuter in den Sud legen, die gewürzten Kaninchenkeulen dazulegen und mit Wasser bedecken. Zugedeckt weichschmoren bis sich die Knochen lösen. Die gegarten Keulen in kaltes Salzwasser legen und das Fleisch nach dem abkühlen vom Knochen ablösen. Den Kräutersud passieren und gegebenenfalls reduzieren. Mit etwas Mondamin binden und mit Butter aufmontieren.

Den schwarzen Reis in reichlich Wasser ca. 30 Min kochen, abgießen, in Butter schwenken und abschmecken.

## Exotisches Schokoladenfondue mit Vanilleeis ( für 4 Personen)

Exotische Früchte	400 g
Couverture	150 g
Sahne	150 g
Vanilleeis	4 Kugeln

### Zubereitung:

Alle Früchte in ca. 2cm große Stücke schneiden und ein Drittel davon auf einen Zahnstocher oder Cocktailstick spießen.

Die Sahne in einem Topf zum kochen bringen, dann auf die Seite stellen und die gehackte Couverture langsam einrühren.

### Honigwabenkörbchen ( ca. 40 Körbchen )

Mehl	100 g
Honig	100 g
Butter	120 g
Puderzucker	200 g

### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten. Kugeln von etwa 2cm Durchmesser formen und im Abstand von 20cm auf eine Backmatte legen. Im Ofen bei 180°C backen bis sie Karamellfarben sind, dann herausnehmen. Einen Moment abkühlen lassen, bis eine gummiartige Konsistenz entsteht, dann sofort herunternehmen und über eine umgedrehte Tasse legen.

Die so entstandene Schale wird für die Fruchtstücke ohne Spieß verwendet.