

Kulinarische Weltreise

18.01.2017

Menü

Mexikanische Melonen-Kartoffelsuppe
mit Sauerrahm und Lauchstroh

Asiatische Frühlingsrolle mit Garnele in Curry

Australischer Lammrücken auf weißem
Bohnenpüree mit Tomatensoße

Elsässer Ofenschlupfer mit Rahmeis

Mexikanische Melonen-Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Lauchstroh (10 Portionen)

Melone Kandalup	2 Stk.
Süßkartoffeln	1 kg
Knoblauch	1 Zehe
Lauch	500 g
Salz, Pfeffer, grüner Pfeffer, Tabasco zum Abschmecken	

Zubereitung:

Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden, mit dem Knoblauch in Salzwasser kochen, danach durch Presse drücken. Das Kochwasser aufbewahren.

Melone halbieren, entkernen, schälen und pürieren. Mit den Kartoffeln mischen, evtl. mit etwas Kartoffelwasser verdünnen, abschmecken.

Den Lauch in feine Streifen schneiden, in 160°C heißem Fett frittieren, als Garnitur auf der Suppe servieren.

Asiatische Frühlingsrolle mit Garnele in Curry (4 Portionen)

Garnelen fein geschnitten	8 Stk.
Reisblätter	4 Stk.
Spitzkohl fein geschnitten	200 g
Karotten fein geschnitten	200 g
Moerpilze	100 g
Zwiebeln gewürfelt	100 g
Lauchzwiebel fein geschnitten	100 g
Knoblauch gehackt	1 Zehe
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Die Reisblätter in kaltem Wasser einweichen, mit gut gemischten Zutaten füllen, einschlagen und im heißen Fett ausbacken.

Curry Elephant	1 Ei
Curry Paste	1 TI
Zwiebel gewürfelt	½ Stk.
Weißwein	250 ml
Gemüsebrühe	250 ml
Sahne	250 ml
Salz, Pfeffer, Butter	

Zubereitung:

Die Zwiebel mit beiden Currys in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, einkochen. Danach mit Brühe und Sahne auffüllen, nochmal einkochen und abschmecken.

Australischer Lammrücken auf weißem Bohnenpüree mit Tomatensoße (4 Portionen)

Lammrücken

Lammrücken 600 g
Rosmarin Thymian Salz Pfeffer

Zubereitung:

Den Lammrücken im ganzen Würzen, in heißer Pfanne anbraten im Ofen bei 80° garziehen

Bohnenpüree

Weißer Bohnen 300 g
Knoblauch 2 Zehen
Salz Pfeffer Butter

Zubereitung:

Die Bohnen im Salzwasser weichkochen und pürieren.
Mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken

Tomatensoße

Zwiebel gewürfelt 2 El
Tomatenmark ½ El
Knoblauch gewürfelt 1 Zehe
Tomaten geviertelt 2 Stk.
Salz Pfeffer, Zucker,
Zitronenabrieb, Butter

Zubereitung:

Die Zwiebel mit Knoblauch in Butter anschwitzen, Tomatenmark dazu, mit Tomaten schmoren, pürieren und durch Sieb.

Elsässer Ofenschlupfer mit Rahmeis (10 Portionen)

Hefezopf vom Vortag	750 g
Milch	500 ml
Eigelb	6 Stk.
Apfelmus	250 g
Apfelspalten	2 Stk.

Zubereitung:

Den Zopf in Scheiben schneiden, in eine gebutterte Backform legen, die Milch mit Eigelbe und Apfelmus mixen, mit Zimt und Zucker abschmecken, über den Zopf gießen und im Ofen bei 160°C backen.