

Kochkurs Euro-Asiatisch vom 21.04.2010

Menü

Sashimi von der Bodensee Forelle
mit Wasabi und Glasnudelsalat



Thaicurrysuppe mit Champignonsatee



Ente und Riesengarnelen in Sweet-Chilisauce
mit Gemüse und Reis Wan Tan



Apfelringe im Honigtempura
mit Vanilleeis und Pflaumenwein

Sashimi von der Bodensee Forelle mit Wasabi und Glasnudelsalat (4 Personen)

Glasnudel	160	g
Minze	8	Blatt
Chili rot	½	Schote
Limette	1	Stk.
Sojasauce jap.	2	TI
Sesamöl	1	TI
Sojaöl	1	El
Bodensee Forellenfilet	300	g
Salz, Pfeffer		
Zwiebeln	10	g
Süßer Senf	1	TI
Weißer Balsamico	1	El
Sojaöl	1	El
Wasabi		

Zubereitung:

Das Filet würzen und je 5 Sekunden pro Seite anbraten. Zum anrichten in dünne Scheiben schneiden.

Glasnudeln in leichtem Salzwasser abkochen, abschrecken. Minze und Chili fein schneiden, mit Limettensaft und Abrieb zu den Nudeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen und mit Ölen verfeinern.

Senf, Essig, Zwiebeln und Gewürze verrühren und dann das Öl langsam einrühren, mit Wasabi abschmecken. Die Fischeiben damit bestreichen

Thaicurrysuppe mit Champignonsatee (4 Personen)

Noilly Prat	150 g	
Zwiebelwürfelchen	20 g	
Zitronengras fein geschnitten	10	g
Butter 1	10 g	
Madras Curry	2 g	
Currypaste grün	8 g	
Geflügelfond würzig	400 g	
Sahne 32%	250 g	
Apfel, ohne Schale und Kerne	40 g	
Ananasfleisch frisch	30 g	
Butterwürfel 2	100 g	
Kokosmilch	80 g	
Champignonköpfe	12	Stk

Zubereitung:

Noilly und Zwiebel auf die Hälfte reduzieren. Apfel und Ananas fein schneiden 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. abbinden abschmecken.

Die Champignons aufspießen, braten und anschließend würzen.

Ente und Riesengarnelen in Sweet-Chilisauce mit Gemüse und Reis Wan Tan / (4 Personen)

Entenbrust ohne Haut	400	g
Riesengarnelen	300	g
Sesamöl/ Sojaöl je	1	El
Zwiebelwürfelchen	20	g
Knoblauch gehackt	1	Msp.
Frühlingslauch	2	Stangen
Zuckerschoten	60	g
Mini-Mais	60	g
Karotten	60	g
Sojasprossen	30	g
Weißwein		
Oistersauce	2	El
Sweet-Chilisauce	50	g
Koriander	8	Blatt
Hühnerfond	30	ml
Sahne	20	ml
Mondamin		
Frühlingsrollenteig	4	Blatt
Basmatireis	200	g

Zubereitung

Geputztes Gemüse in feine Streifen schneiden.

Basmatireis im Salzwasser kochen und abschrecken.

Das Entenfleisch und die Garnelen in gleichmäßige Stücke schneiden, Dann in heißer Pfanne anbraten, rausnehmen und bei ca. 90°C im Ofen garen. Nun das Gemüse mit Ölen anbraten, mit Weißwein, Oistersauce, Hühnerfond, Sweet-Chili und Sahne ablöschen und gegebenenfalls mit angerührter Stärke binden.

Den Reis mit etwas Sojaöl und Salz würzen, auf Frühlingsrollenteig verteilen und als Säckchen mit Alufolie binden.

Apfelringe im Honigtempura mit Vanilleeis und Pflaumenwein (4 Personen)

Apfelscheiben	12	Stk
Tempurateig		
Honig	1	Ei
Pflaumenwein	80	ml
Vanilleeis	4	Kugeln
Minze		
Ei	1	Stk
Butter	g	vom Ei
Mehl	g	vom Ei
Puderzucker	g	vom Ei

Zubereitung

Ei, Butter, Mehl und Puderzucker miteinander verrühren. Ca. $\frac{1}{2}$ Std. stehen lassen. Mit einer Schablone aufstreichen, bei 170°C gold-gelb backen und noch in heissem Zustand über eine umgedrehte Tasse legen.

Tempurateig mit dem Honig anrühren. Die Apfelscheiben im Mehl wenden, durch den Teig ziehen und mit reichlich Öl in der Bratpfanne ausbraten.