

Kulinarische Weltreise 22.01.2014

Menü

Zitronengrassuppe mit gebrannten Bananen



Riesengarnelen mit Mango-Korianderragout
und Lauchmedaillons



Perlhuhnbrust an Kräutersauce
mit Topinambour und schwarzem Reis



Tonkabohnen-Sabayon mit Vanilleeis
und Früchten vom Markt

Zitronengrassuppe mit gebrannten Bananen

(4 Personen)

Noilly Prat	120 g
Portwein Weiß	60 g
Zitronengras fein geschnitten	30 g
Butter 1	10 g
Madras Curry	5 g
Currypaste grün	3 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
Banane	1 Stk.

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 mit Mango-Korianderragout und Lauchmedaillons

(4 Personen)

Riesengarnelen	8 Stk.
Mango	1 Stk.
Sesamöl	1 TI
Zwiebeln fein geschnitten	1 TI
Korianderblätter fein geschnitten	4 Stk.
Butter	25 g
Lauchmedaillons	16 Stk.
Salz, Zucker	

Zubereitung:

Riesengarnelen schälen und Darm entfernen. Das Mangofleisch in gleichmäßige Würfel schneiden. In einer Bratpfanne die Lauchmedaillons mit Butter anbraten und mit Salz würzen. Gleichzeitig in einer anderen 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 Mango dazugeben, leicht salzen und den Koriander mit einrühren.

Perlhuhnbrust an Kräutersauce mit Topinambour und schwarzem Reis

(4 Personen)

Olivenöl	1	El
Perlhuhnbrust	4	Stk.
Zwiebelwürfelchen	20	g
Weißwein	100	ml
Hühnerbrühe	100	ml
Sahne	60	ml
Mondamin		
Kräuter gehackt	1	TI
Topinambour	500	g
Venere Reis	200	g

Zubereitung

Die Perlhuhnbrüste würzen, in einer Bratpfanne mit Rapsöl anbraten und auf einem Gitter im Ofen bei 120°C garen.

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

Topinambour schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser mit etwas Butter aufkochen und ziehen lassen.

Schwarzer Reis in Salzwasser kochen, und anschließend in einem Sieb mit kaltem Wasser gut abspülen. Zum erwärmen den Reis mit Butter in einer Bratpfanne durchschwenken und abschmecken.

Tonkabohnen-Sabayon mit Vanilleeis und Früchten vom Markt

(4 Personen)

Eigelb	2 Stk.
Zucker	80 g
Weißwein	100 ml
Marsala	80 ml
Tonkabohne	1/8 Bohne
Vanilleeis	4 Kugeln
Früchte	250 g

Zubereitung:

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