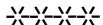




Kulinarische Weltreise 18.01.2017

## 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.

Brauchle | Die Kochschule, No.1 Lindauer Straße 58 Fon (07522) 97789-0





## 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 El
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.

Brauchle | Die Kochschule. No.1 Lindauer Straße 58 Fon (07522) 97789-





# 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**

Weiße 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.

Brauchle | Die Kochschule. No.1 Lindauer Straße 58 Fon (07522) 97789-0





# 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.

Brauchle | Die Kochschule. No.1 Lindauer Straße 58 Fon (07522) 97789-0