

IN VINO VERITAS GENUSSFORUM



CHICKEN-CURRY

ZUTATEN

Reis, 1/3 Tasse pro Person
Kokosraspel
Wasser
5 cm leicht zerdrückte
Ingwerwurzel
Rosinen und Kurkuma
Hähnchenbruststreifen,
80 g pro Person
Öl
Knoblauch
Chili
Sojasauce
Thymian
Sternanis
Joghurt
Sesamöl-Gheemischung
Zwiebelstreifen
Gehackten Knoblauch
und Ingwer
Gemahlenen Koriander
Kurkuma
Kreuzkümmel,
Paprikapulver
Garam Masala
Geflügelfond
verschiedene Gemüsewürfel
Sahne
Erdnusspaste
Gehackten Frühlingszwiebeln
und Korianderblättern
zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Reis 3–4 mal wässern. Pro Tasse Reis eine Tasse Kokosraspel miteinander vermischen und mit der 1,5-fachen Menge des Reises mit Wasser auffüllen. Ingwer hinzufügen und zum Kochen bringen. Salzen (20 g pro 3 Liter). Jetzt nur noch ziehen lassen, bis alles Wasser aufgesogen ist. Dabei Rosinen und Kurkuma einrühren.

Hähnchenbruststreifen in einer Marinade aus Öl, Knoblauch, Chili, Sojasauce, Thymian, Sternanis und Joghurt ca. 1 Stunde einlegen. Herausnehmen und in Sesamöl-Gheemischung kurz scharf anbraten, herausnehmen und warmhalten.

Jetzt in der Pfanne Zwiebelstreifen braun anschwitzen. Eventuell noch etwas Ghee dazu. Knoblauch und Ingwer am Ende mit anschwitzen. Dann den Koriander hinzugeben. Kurkuma, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Garam Masala hinzufügen und unter Rühren vorsichtig braten. Mit Geflügelfond aufgießen und einreduzieren. Gemüsewürfel einrühren und mit etwas Sahne auffüllen, das Fleisch dazugeben und leicht köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren Erdnusspaste und von der Marinade einrühren. NICHT mehr kochen.

Reis als Ring auf Tellern verteilen und das Curry in die Mitte geben. Sie können das Gericht mit Frühlingszwiebeln und Korianderblättern servieren.

IN VINO VERITAS GENUSSFORUM



BÄRLAUCH CRÊPES MIT RÄUCHERLACHS UND MEERRETTICH CREME FRAICHE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN FÜR DIE MOUSSE

150 g Mehl
50 g frischer Bärlauch
100 ml Milch
3 Eier
Salz, etwas Öl
Räucherlachs in dünnen
Scheiben geschnitten
50 g frisch geriebener
Meerrettich
150 g Creme Fraiche
Salz, Pfeffer
etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG DER BUTTERMILCHMOUSE

Bärlauch, Milch und Eier in einem Mixer fein pürieren bis eine kräftige grüne Farbe entstanden ist. Dann Mehl einrühren. Zum Schluss Salz und Öl zufügen. In einer beschichteten Pfanne den Teig zu dünnen Crêpe ausbacken. Die Crêpe auskühlen lassen. Aus dem Creme Fraiche und dem Meerrettich mit Hilfe der Gewürze eine Creme herstellen. Die fertige Creme dünn auf die Crêpe streichen und dann mit dem Räucherlachsscheiben flächendeckend auslegen. Die Crêpe stramm von einer Seite zur anderen zu einer Schnecke aufrollen. Bis zum Verzehren in Klarsichtfolie einrollen. Bärlauchlachs-Crepe – Rolle schräg in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

IN VINO VERITAS GENUSSFORUM



POCHIERTE ROTWEINBIRNE AN WEISSER GEWÜRZMOUSSE FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Birnen
400 ml Rotwein
1 Stange Zimt
1 Sternanis
100 g Zucker
1 Vanilleschote
250 g weiße Kuvertüre
3 Eigelbe
1 Ei
Etwas Zucker
4 Blatt Gelatine
400 g Sahne (30 %)
Lebkuchengewürz –
je nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Den Rotwein aufsetzen und mit Zimt, Sternanis, Vanilleschote und dem Zucker zum Kochen bringen. Die Birnen schälen und halbieren und vom Kern befreien. Die Birnenhälften im Rotweinsud bissfest blanchieren. Nun die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad langsam schmelzen lassen. In der Zwischenzeit die Eigelbe und das Voll-ei mit Zucker über dem Wasserbad aufschlagen. Jetzt die geschmolzene Kuvertüre zu der Eimasse geben, mit Lebkuchengewürz abschmecken und verrühren.

Die eingeweichte Gelatine hinzufügen und nochmals gut verrühren. Anschließend die noch warme Masse erkalten aber nicht fest werden lassen.

Die gekühlte Sahne wird steif geschlagen und ganz vorsichtig untergehoben. Nach ca. 5 Stunden hat die Mousse die gewünschte Konsistenz und es können Nocken ausgestochen werden.