

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 12. Februar 2013

Beat Byland
Klaus Schatz

Amuse – Bouche: Marinierte Fetaspießchen

Karotten – Orangen – Suppe

Hähnchencurry nach Thai – Art

Schoggi – Kuchen

(Rezepte für 4 Personen)



Amuse – Bouche

Marinierte Fetaspießchen



ZUTATEN: (für 20 Stück)

- 2 EL Sesam
- 1 EL Fenchelsamen
- 200 g Feta
- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- 1 ½ TL zerstoßener schwarzer Pfeffer (oder Pfeffer aus der Mühle)
- 15 g Minze, fein gehackt
- 20 Minzeblätter
- ½ Salatgurke, geschält
- 10 entkernte schwarze Oliven, halbieren
- 20 Holzspiesse oder Zahnstocher

ZUBEREITUNG:

Sesam und Fenchelsamen ohne Fett in einer Pfanne bei schwacher Hitze goldbraun rösten.

Abkühlen lassen.

Feta auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann in 20 Würfel von 2 cm schneiden.

Sesam, Fenchelsamen, Feta, Zitronenschale und Saft mit dem Olivenöl und Pfeffer mischen.

Feta in dieser Marinade vorsichtig wenden.

Abgedeckt für 1 - 4 Stunden im Kühlschrank gestellt ziehen lassen.

Feta mit gehackter Minze bestreuen.

Die Gurke in 20 gleiche grosse (1 cm) Würfel / Stücke schneiden.

Je ein Minzblatt, eine Olivenhälfte, Gurkenwürfel und einen Fetawürfel auf den Holzspiess stecken.

Gekühlt servieren.

Karotten – Orangen – Suppe



ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 400 g Karotten
- 1 EL Thymianblättchen oder Zweige (Zweige vor dem Pürieren entfernen)
- 1 EL Rapsöl (oder Olivenöl)
- 300 ml Orangensaft (Fruchtsaft oder besser frisch gepresst)
- 300 – 400 ml Gemüsebrühe (Bouillon)
- 100 ml Kokosmilch
- Pfeffer, Salz und Muskatnuss zum Würzen
- 1 TL Currypaste (Curry – Pulver ist auch möglich)
- Kresse zum Garnieren

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 12. Februar 2013

Beat Byland
Klaus Schatz

ZUBEREITUNG:

Karotten putzen, schälen und in Scheiben schneiden

Zwiebel schälen und ebenfalls klein schneiden.

Rapsöl erhitzen; Karottenscheiben, Zwiebel und Thymian anbraten und anschliessend mit dem Orangensaft ablöschen.

Gemüsebrühe und Kokosmilch zugeben und 10min. bei kleiner Hitze kochen lassen.

* Kokosmilch kann auch nach dem Pürieren zugegeben werden.

Suppe gut pürieren.

Mit Pfeffer aus der Mühle, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Mit Kresse bestreut servieren.

Hähnchencurry nach Thai – Art



ZUTATEN:

- 400 g Hähnchenbrustfilet oder Hähnchengeschnetzeltes
- 200 g Karotten
- 100 g Kefen (Zuckerschoten)
- 1 Bund Lauchzwiebeln (Frühlingszwiebeln)
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL brauner Zucker
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 EL grüne Currypaste
- 200 ml Kokosmilch
- Cayennepfeffer und Salz zum Würzen

200 g Reis (Basmati oder Wildreis) nach Packungsanleitung zubereiten.

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch in gleichmässig grosse Stücke (Würfel) schneiden.
Und für ca. 20 – 30 Minuten marinieren.

Marinade:

- 1 TL Reiswein
- 2 – 3 TL Sojasauce
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Salz

Lauchzwiebeln (Frühlingszwiebeln) in ca. 2cm lange Streifen schneiden.

Karotten putzen, schälen und in schräge Scheiben schneiden.

Kefen ebenfalls in schräge Scheiben schneiden.

Sesamöl erhitzen und Fleisch anbraten, Karottenscheiben zugeben und mitbraten.

Anschliessend Lauchzwiebeln und Kefen zugeben.

Zucker, Zitronengras und Currypaste zugeben und bei reduzierter Hitze garen.

Kokosmilch zugeben und 10min. bei geringster Hitze garen lassen.

Abschmecken mit wenig Salz und Cayennepfeffer.

Dazu den Reis servieren.

Schoggi – Kuchen



ZUTATEN:

- 300 g Kochschokolade
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 5 Eier

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Schokolade mit Butter in Pfanne vorsichtig schmelzen lassen.

Eigelb schaumig schlagen und 50 g Zucker dazu geben.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und 50 g Zucker einrieseln, nochmals kurz schlagen. Schokolade-Buttermasse zu Eigelb fügen.

Ei-Schnee in Schokolade-Eimasse unterheben.

Masse in runde Kuchenform von 24 cm Durchmesser geben und ca. 25 Min. bei 180 Grad in der Ofenmitte backen.

Mit Puderzucker oder Kakaopulver verzieren oder einfach so geniessen.