

Friday, December 25. 2009

## **Orangen-Marzipan-Parfait mit Mokka-Schokosauce**

Dieses Rezept habe ich so ähnlich irgendwann mal aus einer Zeitschrift ausgeschnitten und ich meinte, es würde sich super als Weihnachts-Dessert eignen. Und dem war auch so! :-) Total einfach zuzubereiten und zergeht wunderbar auf der Zunge. Die kräftige Sauce gibt dazu einen tollen Kontrast.

2 Orangen  
80 g Zucker  
3 Sternanis  
1 Zimtstange  
3 Nelken  
4 Eigelb  
400 ml Schlagsahne  
50 g Belegkirschen, in kleine Stücke geschnitten  
100g Marzipan, in kleine Würfel geschnitten  
100 ml Milch  
100 g Schokolade  
4 TL Instant-Kaffeepulver  
eine Prise Salz  
Minze

Die Orangen auspressen. Den Orangensaft mit Zucker und den Gewürzen (Anis, Zimt, Nelken) 5 Minuten auf schwacher Hitze köcheln lassen. Saft durch ein Sieb gießen um die Gewürze und die groben Teile des Fruchtfleischs zu entfernen.

Eigelb mit einem elektrischen Rührgerät schaumig rühren und den heißen Orangensirup ganz langsam schluckweise dazugeben. Dann die Marzipanwürfel portionsweise unterrühren. Dabei weiter rühren bis eine lockere Creme entsteht.

Sahne steif schlagen und die Belegkirschen vorsichtig damit vermengen.  
Die Sahne mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse heben.

Rehrückenform (das ist die, mit der man früher die Igel-Schokokuchen mit Mandelstacheln gemacht hat - ähnelt einer Kastenform, ist aber abgerundet) mit Plastikfolie auslegen und die Parfaitmischung hineinfüllen. Oben mit einem Messer schön glatt streichen. Die Form mit einer weiteren Schicht Klarsichthaube bedecken und 6 Stunden auf einen flachen Untergrund in den Gefrierschrank stellen.

Für die Schokosauce:

Milch in einem Topf erhitzen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren darin komplett auflösen. Instant-Kaffeepulver und eine kleine Prise Salz einrühren. Auskühlen lassen.

Vor dem Servieren das Parfait aus der Form stürzen, die Folie abziehen und in Scheiben schneiden - es lässt sich ohne Mühe wunderbar schneiden. Mit der vorbereiteten Mokka-Schokosauce und Orangenfilets anrichten und mit frischer Minze garnieren - wer mag.

Posted by orange in [süßes](#) at 00:29

Monday, December 14. 2009

## **Gebratener Gemüsesreis mit Garnelen und Fischsaucen-Dip**

Mal wieder ein Stir-fry Versuch - Strandfeeling bei -7 Grad! Da konnte ich mal den tollen, gußeisernen Wok einweihen, den uns mein lieber Schwager vermacht hat, bevor er sich in die Heimat des Fried Rice verdrückt hat! Wichtig ist bei dieser Garmethode, daß man immer mit sehr hoher Hitze kocht, um die Zutaten nur kurz anzubraten, nicht zu verkochen. Auf einem Elektroherd ist das meist nicht so einfach, da er nicht so heiß wird und dafür auch noch relativ lang braucht. Aber auch wenn es mal etwas länger dauert... es schmeckt trotzdem nach Urlaub! ;-)

Für 4 Personen:

Reis für 4 Personen (2 Reiskocher-Messbecherchen habe ich gekocht)

200 g frische Tiger Prawns

2 Eier

2 Karotten, in Streifen geschnitten

1 handvoll TK-Erbsen

2 große Knoblauchzehen

1 frische Thaichili

Austernsauce oder Sojasauce

Fischsauce

4 EL geschnittener Schnittlauch oder Asia-Frühlingszwiebeln (die sind kleiner und milder als unsere)

2 EL frische Thaibasilikumbblätter

Ä–l

Knoblauch und Chilischote in einem Mörser zu einer groben Paste stampfen. Eier in einer Schale mit einer Gabel verquirlen. Ä–l im Wok erhitzen bis es gerade so anfängt zu rauchen, dann die Knoblauch-Chili-Mischung mit den Garnelen hinein geben und durchschwenken. Als nächstes Reis und Gemüse mit dazu geben, durchmischen und mit richtig hoher Hitze braten. Mit Fischsauce und Austernsauce würzen (vorsicht, sehr salzig, deshalb zwischendurch probieren!). Gemüse und Reis auf eine Wok-Hälfte schieben und in die andere das Ei geben. Während dem Braten rühren, wie bei einem Rührei und wenn es fast durch ist, mit dem Reis vermengen. Nochmal mit Fisch- und Austernsauce abschmecken, die Kräuter untermischen und sofort...

...servieren mit:

1 Limette, in Spalten geschnitten

1/2 Gurke, in mundgerechte Würfel geschnitten

4 Radieschen, in mundgerechte Stücke geschnitten

frische Korianderblätter

und einem Schälchen scharfem Fischsaucen-Dip "Prik Nam Pla":

10 EL Fischsauce

4 große Chilis, in dünne Ringe geschnitten

-> Miteinander vermengen und bei Bedarf über den Reis träufeln.

Posted by orange in thailand at 10:14

Sunday, December 13. 2009

### **Exotische Früchte in Schokolade getaucht**

Gestern waren wir zu heißem, duftendem Käsefondue eingeladen. Hmhmhmhmhmjam :-) Eine tolle Käsemischung mit reichlich Weißwein und Kirschwasser, dazu verschiedene Brotsorten und saure Sachen machen einem das Genießen leicht.

Ich wollte einen Nachtisch beisteuern, der aber nach dem vielen Käse schnell leicht ausfallen sollte. Deshalb habe ich mich für etwas fruchtiges entschieden. Frische Früchte mit einer dünnen, feinen Schokoladasur.

Gut geeignet sind dafür (gewaschen und gut abgetrocknet):

Physalis - gelbe Beere in einer lampignonförmigen Hülle (den "Lampignon" nach oben klappen und etwas zusammen drehen, dass man oben etwas wie einen Griff hat und die Beere freigelegt ist. Hier sieht man, was ich meine! :-))

Karambolen - gelb-grüne, sternförmige Frucht (in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden - Fruchtscheiben nur zur Hälfte in die Schokolade tauchen)

Weintrauben (unbeschädigte Früchte verwenden)

Mandarinstücke - am besten eine saftige Sorte mit dünner Haut (schälen und von den weißen Häutchen befreien)

Erdbeeren (unbeschädigte Früchte verwenden)

Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dabei darauf achten, dass auf keinen Fall auch nur ein Tropfen Wasser in die Schokolade gelangt, sonst wird sie krümelig.

Nun einfach die ausgewählten Früchte in die flüssige Schokolade tauchen und dann auf einem Stück Alufolie oder Backpapier abtropfen und trocknen lassen. Kühl servieren.

Posted by orange in [süßes](#) at 12:35

Sunday, December 6, 2009

### Pomelo - Apfel - Salat mit mariniertem Garnelenspieß als Vorspeise für mein Thai - Menü

Jeder der schon einmal in Thailand war und ein Freund der Fischsauce ist (ich glaube da gibt es nur 2 verschiedene Menschen - die, die sie lieben und die, die sie nicht runterkriegen) wird sich an den erfrischend herb-scharfen Pomelosalat erinnern.

Für mein Thaimenü heute habe ich bajuwarisch-thailändische Verkostung gesorgt und neben der exotischen Pomelo „Apfel aus dem Garten meiner Eltern mit ins Spiel gebracht. Ich muß zugeben, diese tolle Idee ist nicht auf meinem Mist gewachsen, sondern ich habe mich an dem Rezept von seasaltwithfood und ihrem fantastischen Foto inspirieren lassen.

Leider sind wir Langschläfer am Samstag zu spät losgegangen und haben deshalb keine Jakobsmuscheln mehr bekommen. Aber der marinierte Garnelenspieß hat auch ganz toll dazu gepaßt. Ich habe das Rezept auch sonst ein kleines bißchen abgewandelt. Fazit: Dieser Salat schmeckt absolut nach mehr (... Meer auch - Sonne, Strand und Meer um genau zu sein).

Ganz stolz bin ich, daß er sogar meine Mama geschmeckt hat, wo ich anfangs etwas Bedenken hatte, wegen Chili und Fischsauce. Also vielleicht auch etwas für die bevorstehenden Festtage um bei der Verwandtschaft mal richtig die Lebensgeister zu wecken! :-)

Als Aperitif habe ich ein Gläschen Sekt mit einem Schuß selbstgemachtem Limoncello (Rezept hier) serviert. Die Glasänder habe ich zuvor in Minzzucker getaucht. Dazu einfach ein paar Minzblätter mit Zucker im Mörser zerstoßen, bis der Zucker grün und krümelig ist. Wenn der Zucker an den Rändern nicht haften bleiben will, vor dem Eintauchen kurz mit einer Limetten- oder Zitronenscheibe darüber reiben.

Das war eine gute Einstimmung auf die zitrus-frische Vorspeise:

Hier das Rezept für den Salat für 4 Personen:

Filets von 1 Pomelo - in mundgerechte, kleine Stücke geschnitten  
1 sauerlicher, großer Apfel - geschält und in dünne Spalten geschnitten  
1/2 kleine, rote Zwiebel, in ganz dünne Scheiben geschnitten  
1 handvoll frische Korianderblätter - klein gehackt  
1 handvoll frische Minzblätter - klein gehackt  
2 EL Kocherndüsse aus dem Asiamarkt - in einer Pfanne ohne Fett angeröstet und grob gehackt (nicht die gesalzene Version aus der Dose!)

Um der Zwiebel die Schärfe zu nehmen, habe ich sie ca. 10 Minuten in etwas Limettensaft eingelegt, bevor ich sie in den Salat gegeben habe.

Das Filetieren geht am einfachsten, wenn man zuerst oben und unten eine Scheibe von der Schale abschneidet, bis man anfängt, das Fruchtfleisch zu sehen. Dann stellt man die Pomelo auf eine dieser abgeschnittenen Enden und schneidet von oben nach unten die seitliche Schale Stück für Stück ab. Jetzt kann man die Segmente gut erkennen und sie mit jeweils nur zwei Schnitten aus den Häuten auslösen.

Dressing:

6 EL Fischsauce  
Saft von 1,5 Limetten  
1 kleine grüne Chili - fein gehackt - wer es schärfer mag nimmt mehr  
2-3 EL Palmzucker oder brauner Zucker  
neutrales Öl nach Geschmack

Alles verrühren. Bei den Mengen muß man nach eigenem Gusto abschmecken, die sind schwer zu pauschalisieren.

Die Früchte und Kräuter mit dem Dressing vermengen und nochmal abschmecken. In Schälchen verteilen und ein

paar gehackte Erdnüsse darüber streuen.

Für den Garnelenspieß:

24 Garnelen (6 pro Person)

2 Stück Zitronengras

1 Knoblauchzehe

etwas Erdnussöl oder neutrales Öl

Holzspieß

TK-Garnelen auftauen oder frische Garnelen putzen, wenn nötig. Bei TK-Garnelen möglichst rohe statt gekochte verwenden - aber gekochte gehen zur Not auch.

Vom Zitronengras die holzigen äußeren Schichten entfernen, bis man an den weichen inneren Kern kommt. Diesen fein hacken. Die Knoblauchzehe auch hacken.

Garnelen mit dem Zitronengras, dem Knoblauch und etwas Öl in einer Schale vermischen und mindestens 1 Stunde marinieren. Vor dem Braten auf Holzspieß stecken und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz scharf anbraten. Auf dem Pomelo-Apfel-Salat servieren.

Als Hauptgang hatten wir cremig-mildes Massaman Curry (Rezept hier) mit Basmatireis:

Und beim Dessert konnte man die Lebkuchen in diese himmlische weiße Schokomousse mit Mangospiegel (Rezept hier) tauchen:

Der Absacker war ein Glaschen Rotweiliker, aber ohne Sahnebubchen, da wir alle nach diesen 3 feinen Gängen sowieso schon fast aus allen Nerven geplatzt waren. :-)

Ich hoffe, Ihr hattet auch ein schönes Wochenende!

Posted by orange in thailand at 21:39

## **Weiße Schokomousse mit Fruchtspiegel**

Mein Tip: MACHT DIE DOPPELTE MENGE!!!! So lecker. Und das Rezept ist relativ knapp bemessen, wie ich finde. Für den gaaanz kleinen Desserthunger. Also lieber eine ganze Schale vorbereiten. Es wird nichts übrig bleiben ;-) Und da man die Creme super vorbereiten kann und sie wirklich einfach zu machen ist, bleibt auch dem Koch oder der Köchin genug Zeit zum Genießen.

Dank an berrysimple für diesen cremigen Genuß!

3 kleine Portionen Mousse:

200 ml Schlagsahne

100 g weiße Schokolade

1 Ei

Die Sahne schlagen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Das Ei schaumig schlagen und am Ende, mit dem Rührer weiterhin auf höchster Stufe, die Schokolade untermengen.

Die Sahne in die Schüssel mit der Schokocreme geben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Die Mousse in Gläser füllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Beerenspiegel:

400 g Erdbeeren

oder

1/2 TÄ¼te gemischte rote Beeren (TK)  
2 TL Honig  
1 Limette - Zesten und Saft

Die frischen FrÄ¼chte in einen Mixer geben. Falls Ihr TK-FrÄ¼chte verwendet, erst auftauen, sonst wirds schwieriger mit dem Mixen.

Honig und Limettenzesten und -saft hinein geben und zu einem schÄ¶nen PÄ¼ree verarbeiten.

oder

Mangospiegel (Menge fÄ¼r 6 Portionen):  
250 g Mangomus (gibt's im Asiamarkt)  
2 EL Apricot Brandy  
1 EL Limettensaft

Alles miteinander verrÄ¼hren und kalt stellen.

Vor dem Servieren ein paar LÄ¶ffel Fruchtmus auf die Creme geben.

Deko: Knuspermandeln (paÄ¶t gut zum Beerenspiegel)

Als Deko habe ich noch Mandelscheiben mit reichlich braunem Zucker in der Pfanne karamelisiert (vorsicht, daÄ¶ der Zucker nicht zu dunkel wird - sonst wird er bitter) und dann auf Alufolie abkÄ¼hlen lassen. Heraus kommen leckere MandelknusperstÄ¼cke, die man auf dem Fruchtspiegel schÄ¶n anrichten kann.

oder

Deko: Knusperkokos (paÄ¶t gut zum Mangospiegel)

Kokosflocken mit der selben Menge braunem Zucker und den Kernen aus 1 Kardamomkapsel (zermÄ¶rsert) in einer Pfanne karamellisieren. Auf einer Alufolie erkalten lassen und vor dem Servieren Ä¼ber die Creme streuen.

Posted by orange in sÄ¶yes at 21:35

Saturday, December 5. 2009

## **Bandnudeln mit Ziegenkäse-Walnusspesto und gerösteten Kabiswärfeln**

Letztes gab es bei uns Rindfleischgeschnetzeltes in Rotwein-Sahnesauce mit Bandnudeln - Schatz hat gekocht

Posted by orange in pasta+so at 22:29

## **Limoncello - erfrischender, prickelnder italienischer Zitronenlikör**

Dieses tolle Rezept habe ich bei chefkoch gefunden und möchte schon Likör nachproduzieren, weil er sooo lecker ist. Den Alkohol gibt es in der Apotheke für ca. 40 EUR pro Liter in Deutschland. In Österreich oder Italien ist er angeblich günstiger, aber ich weiß nicht, ob das stimmt. Wenn man selbst ein Gefäß zum Abfüllen mitbringt spart man sich die Kosten für die Flasche in der Apotheke. Wie Ihr seht wird das kein Low-Budget-Likör, aber man bekommt mit einem Liter Alkohol ca. 2,5 Liter Likör heraus. Und geschmacklich lohnt es sich auch! :-)

10 unbehandelte Zitronen  
1 Liter 94 %igen Alkohol  
800 g Zucker  
1 Liter Wasser

Die Zitrone dünn abschneiden - das geht am besten mit einem Sparschäler oder einem kleinen scharfen Messer. Die Schale sollte innen kaum weiße Haut haben, man braucht für den Likör nur den gelben Teil. Den Alkohol dann in ein großes, sauberes und trockenes, verschließbares Gefäß geben (z.B. großes Einmachglas) und die Zitronenschalen hinein werfen. Die Schale sollte komplett mit Alkohol bedeckt sein - ein wenig herumschwenken, bis das der Fall ist.

Nach 12 Tagen die inzwischen gelblich gewordene Flüssigkeit durch ein Tuch oder sehr enges Siebchen filtern und die Restflüssigkeit aus den Schalen drücken. Die Schalen werden durch den Alkohol richtig trocken und brüchig.

Aus 800 g Zucker und 1 l Wasser einen Sirup kochen (ca. 5 Minuten) und erkalten lassen. Den Saft einer Zitrone ebenfalls durch ein Tuch oder Siebchen filtern. Alkohol, Sirup und Zitronensaft miteinander mischen und in Flaschen abfüllen.

Mir ist der Likör mit dieser Mischung noch zu stark, deshalb verdünne ich ihn meist noch mit ca. 300 ml abgekochtem Wasser. Die zusätzliche Wassermenge kann ja jeder für sich selbst abschmecken. Die Menge im Einmachglas auf dem Foto ist die Mischung von Alkohol und Sirup vor dem eben erwähnten Verdünnen - nur da man sich einigermassen vorstellen kann, wieviel Likör raus kommt.

Wenn man die Limoncelloflasche vor dem Verzehr mindestens 1 Stunde in den Gefrierschrank legt, wird der Likör richtig eiskalt und cremig.  
So schmeckt er uns am besten!

Posted by orange in promillig at 13:47