

Thai Kokos-Curry-Suppe

Anzahl Portionen: Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1 Stück frischer Ingwer (ca. 5 cm)
3 Stängel Zitronengras
6 Kaffir-Limettenblätter
1 kleine frische rote Chilischote
Kokosmilch (600 ml),
3 TL grüne Currypaste,
3 EL asiatische Fischsauce (Fertigprodukt)
3 TL Palm- oder brauner Zucker
2 kleine Zucchini
1 grüne Paprika
Koriandergrün
1 Glas Hühnerfond
Salz
2-3 EL Limettensaft

Schritt 1

Ingwer, Zitronengras und Limettenblätter waschen. Ingwer in Scheiben, Zitronengras in 3 cm lange Stücke schneiden. Limettenblätter halbieren. Chili waschen, putzen, nach Belieben entkernen und in feine Ringe schneiden. Paprika in feine Streifen schneiden und die Zucchini in Scheiben schneiden.

Schritt 2

Paprika und Zucchini bissfest anbraten und danach beiseite stellen.

Schritt 3

Vorbereitete Zutaten mit Kokosmilch, Currypaste, Fischsauce und Zucker zum Kochen bringen, alles 5 Min. sanft kochen lassen.

Schritt 4

Koriander waschen und die Blättchen abzupfen. Die Brühe zur Suppe geben, aufkochen. Gemüse am Ende wieder dazu geben und erwärmen.

Schritt 5

Die Suppe mit Salz und Limettensaft abschmecken. Zum Servieren mit den Korianderblättchen bestreuen.

Orientalischer Gewürz-Reis (Biryani)

75 g Rosinen
375 g Basmatireis
Salz
Pfeffer aus der Mühle
6 Kardamomkapseln
3 Nelken
1/2 TL Zimt
75 g gehobelte Mandeln
Saft von 1 ½ - 2 Limetten

Schritt 1

Die Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen. Den Reis in einem Sieb gründlich unter fließendem Wasser waschen. 750 ml Wasser mit etwas Salz, Pfeffer, Kardamomkapseln, Nelken, Safran und Zimt aufkochen lassen, dann den Reis zugeben und ca. 15 Minuten zugedeckt leise köcheln und weitere 10 Minuten auf ausgeschalteter Herdplatte ausquellen lassen. Den Reis so wenig wie möglich rühren.

Schritt 2

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und mit dem Limettensaft und den abgetropften Rosinen unter den Reis heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Orientalische Fleischbällchen mit Minz-Joghurt

1000g gemischtes Hackfleisch
2 kleine Zwiebeln
1 Bund glatte Petersilie
100g Gestiftete Mandeln
100 g Rosinen
1-2 EL Kurkuma
2 TL Paprika
1-2 TL Kreuzkümmel
400 ml Joghurt
getrocknete Minze
Salz, Pfeffer

Schritt 1

Mandeln ohne Fett leicht anrösten, danach etwas hacken. Rosinen ohne Fett anrösten und auch kleiner hacken. Zwiebel fein würfeln, Petersilie zupfen und fein hacken.

Schritt 2

Alle Zutaten mit dem Hackfleisch vermengen und den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Handschuhe verwenden, sonst gibt es gelbe Finger.

Schritt 3

Kleine Hackbällchen formen und in Fett anbraten.

Schritt 4

In der Zwischenzeit den Joghurt mit etwas Salz und etwas Minze vermengen und in eine kleine Schüssel geben.

Fleischbällchen zusammen mit dem Reis und auf Wunsch mit etwas Joghurt anrichten.

Erdbeer-Tiramisu

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Dauer: 30 Minuten

500 g Erdbeeren
2 EL Himbeergelee
150 g Cantuccini (ital. Mandelkekse)
2 EL Orangensaft
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
50 g Puderzucker
300 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Schritt 1

Die Erdbeeren waschen, einige schöne Früchte für die Deko beiseitelegen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Himbeergelee erwärmen, mit den Erdbeerscheiben vermischen.

Schritt 2

Die Cantuccini grob zerbrechen, in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Brösel mit Orangensaft vermischen. Nach Belieben einige Brösel für die Deko beiseitelegen.

Schritt 3

Den Mascarpone mit Quark und Puderzucker glatt rühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Quarkcreme löffelweise unter die Sahne rühren.

Schritt 4

Vier bis sechs Gläser oder eine große Glasschüssel bereitstellen. Creme, Cantuccini und Erdbeeren schichtweise in die Gläser füllen.