



Menü vom 25. März 2008

Thailändische Kürbissuppe

Chili Chicken Koh Samui
mit Reis

Safrancreme mit Pistazien

Angaben für 3 Personen

Kochgruppe:

Deubelbeiss Christian
Hauri Michel
Müller Uwe
Rohr Beat

Thailändische Kürbissuppe

ca. 375 g Kürbis

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 kleines Stück frischen Ingwer

1 kleine rote Chilischote

2 Esslöffel Öl

1 Esslöffel rote Currypaste

½ l Gemüse- oder Hühnerbouillon

1/8 l Kokosmilch

4-6 Blätter Thaibasilikum

Salz

Die Zubereitung

Den Kürbis schälen, Kerne, Fasern und schwammiges Fleisch entfernen. Dann in etwa ½ cm grosse Würfel schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in feinste Streifchen schneiden.

In einem Topf das Öl erhitzen. Die Kürbiswürfel darin anbraten, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chilischote beifügen und kurz mitrösten. Die Currypaste dazugeben und 1 Minute mitdünsten, bis sich ihr Duft entfaltet. Dann die Bouillon dazugiessen und aufkochen. Die Suppe leise kochen lassen, bis die Kürbisstücke gerade weich sind.

Etwa die Hälfte der Kürbiswürfel herausheben. Die restliche Suppe pürieren. Dann die Kokosmilch daruntermischen. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und mit den beiseite gestellten Kürbiswürfeln zur Suppe geben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals heiss werden lassen.

Chili Chicken Koh Samui

3 grosse Pouletbrüstchen

1 Eiweiss

1 gestrichener Esslöffel Speisestärke (z.B. Maizena)

Salz

Erdnussöl zum Braten

1 ½ rote Peperoni

1 ½ Lauch

1 Teelöffel Sambal Oelek

2 Esslöffel Sojasauce

2 Esslöffel Reiswein

1 Prise Zucker

50 ml Hühnerbouillon (aus ¼ Würfel zubereitet)

2-4 kleine Chilischoten

80 g Erdnüsse (ungesalzen)

Die Zubereitung

Die Pouletbrüstchen in grosse Würfel schneiden.

Das Eiweiss mit der Speisestärke und 1 Prise Salz verrühren. Die Pouletwürfel beifügen und mischen. Mindestens 10 Minuten, besser aber etwas länger ziehen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Pouletwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einem Wok oder in einer anderen Pfanne etwas Erdnussöl erhitzen. Bei mittlerer Hitze rundum je nach Grösse 4-5 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15-20 Minuten nachgaren lassen. Die Pfanne beiseite stellen.

Die Peperoni halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Den Lauch halbieren und in Stücke schneiden.

Für die Würzsauce Sambal Oelek oder Tabasco, Sojasauce, Sherry oder Reisswein, Zucker und Bouillon in einer Schüssel verrühren.

Kurz vor dem Servieren etwas Erdnussöl in den Wok/Pfanne nachgeben und erhitzen. Die Chilischoten je nach gewünschter Schärfe erst entkernen und anschliessend rösten. Entfernen.

Die Erdnüsse beifügen und unter Wenden 2 Minuten rösten. Peperoni und Lauch beifügen und alles weitere 2-3 Minuten braten.

Die vorbereitete Würzsauce darübergerben und 1 Minute mitkochen. Dann die Pouletwürfel und die Chilis dazugeben, alles mischen, zurück auf die Platte geben und sofort servieren.

Safrancreme mit Pistazien (Für 3-4 Portionen)

1,5 dl Milch

¼ Teelöffel Safranfäden

1 Prise Salz

1,5 Blätter Gelatine

3 Eigelb

40 Gramm Zucker

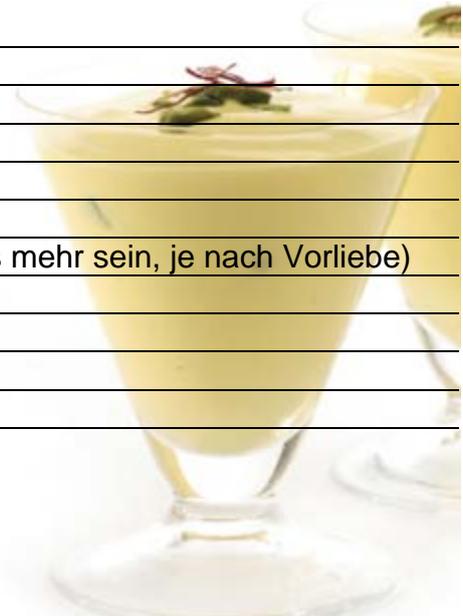
½ Päckchen Bourbon Vanillezucker (kann auch etwas mehr sein, je nach Vorliebe)

1 dl Rahm

15 Gramm Grüne Pistazien

einige Tropfen Zitronensaft

einige Safranfäden und Pistazien für die Garnitur



Die Zubereitung

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die Milch in eine Pfanne geben. Die Safranfäden und wenig Salz in einem Espresso-tässchen mit einem Löffel zerreiben. Dann 1 Esslöffel heisses Wasser begeben und diese Mischung zur Milch giessen. Unter Rühren aufkochen.

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen; dies dauert auch mit dem Handrührgerät mindestens 5 Minuten. Dann die heisse Safranmilch dazugiessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren vors Kochen bringen, bis die Creme leicht bindet. Dann sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heissen Creme auflösen. Dann die Oberfläche der Creme mit einer Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann. Kühl stellen, bis die Creme dem Rand entlang zu gelieren beginnt.

Den Rahm steif schlagen. Die Pistazienkerne grob hacken. Beides unter die leicht gelierte Creme mischen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Creme in Dessertschalen oder Gläsern anrichten und mit Pistazien sowie einigen Safranfäden garnieren.