



Menü vom 26. April 2022

Brazilian Night

**Pão de Queijo de Mandioca
Moqueca Baiana
Mousse de Goiaba com Limas**

Kochgruppe:

Christian
Walti
Beat

Pão de Queijo de Mandioca (Maniok Käsebällchen)

(Angaben für 4 Personen)

2 Maniokwurzeln

1/2 Bund Petersilie

5 Zwiebeln

200g Mozzarella (oder nach Belieben)

300g Paniermehl

2 Eier

100g Mehl

Olivenöl

Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Maniokwurzeln schälen und die bittere innere Mitte entfernen. In Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und klein schneiden. Maniok, Petersilie und Zwiebeln mit einem Schuß Olivenöl verrühren bis eine dickflüssige Paste entsteht.

Den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Hände mit Öl einreiben, dann aus dem Brei kleine Kugeln formen und in die Mitte Mozzarella reindrücken. Die Fritteuse auf 180°C erhitzen.

In einer Schale die Eier verquirlen und in einer weiteren Schale Paniermehl und Mehl verrühren. Die kleinen Buletten in die Eier eintauchen und dann in dem Paniermehlgemisch wälzen. Schließlich in das heiße Frittierfett geben und garen bis sie goldbraun sind



Moqueca Baiana (Fischeintopf) (Angaben für 4 Personen)

1 Küchenzwiebel
2 Knoblauchzehe
1 Peperoni
1 EL Kokosöl
400 g Fischfilet, z.B. Rotbarsch, Kabeljau, Seelachs
200 g Scampi, geschält
1 Bio Limette, Abrieb und Saft
200 ml Kokosmilch
1/2 Paprika, grün
1/2 Paprika, rot
1/2 Paprika, gelb
3 Rispentomate
3 Frühlingszwiebel
Frischer Koriander

Für den Eintopf die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch pellen und zusammen mit der Peperoni in feine Scheiben schneiden.

Kokosöl in einem großen, flachen Topf erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch und die Peperoni darin anschwitzen.

Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Scampi in den Topf geben. Den Saft sowie den Abrieb der Limette, die Kokosmilch und 300 ml Wasser hineingeben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Fischeintopf für 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Paprika in feine Ringe schneiden. Die Tomaten entkernen und beides zur Suppe geben. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, ebenfalls zur Suppe geben und für weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Die Receita de Moqueca baiana schmeckt hervorragend mit frischem Koriander.



Mousse de Goiaba com Limas (Guave Limetten Mousse)

(Zutaten für 4 Personen)

1 l Vollmilch, 250 g Zucker

(oder ersatzweise 1 Dose gezuckerte Kondensmilch)

2 Guaven

60 ml Sahne

4 El Zucker

Saft und Abrieb von 3 Limetten

12 Passionsfrüchte

3 El Zucker (nach Geschmack)

3 Blatt Gelatine

1 Galia Melone

Minze für die Deko

Die Milch mit dem Zucker in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Ca. 30 Minuten weiter kochen lassen, bei gelegentlichem Umrühren, bis die Milch eine Kondensmilch-Konsistenz hat und leicht hellgelb ist. Sie soll nicht karamellisieren, also jetzt vom Herd nehmen!

Die Gelatine einweichen. Die Passionsfrüchte halbieren, den Saft mit den Kernen in ein Sieb geben und in einen Topf seihen, dabei so viel Saft wie möglich mit Hilfe eines Esslöffels durch das Sieb drücken. Die Kerne aufbewahren! Den Saft erhitzen, die ausgedrückte Gelatine gut einrühren und kaltstellen. Das Marakuja-Gelee soll nicht ganz steif werden sondern nur leicht gelieren, damit es sich schöner zusammen mit dem Guaven-Limetten-Mousse essen lässt

Die Guaven schälen, im Blender pürieren und mit der Sahne, der eingekochten Milch, den Limetten und 4 El Zucker ca. 5 Minuten mixen, bis die Masse andickt. Wer möchte, püriert alternativ die Guaven mit der Sahne und schlägt danach alle Zutaten 5 Min. mit dem Handmixer.

Die Mousse in Gläser füllen, das Marakuja-Gelee vorsichtig darüber gießen, sobald es etwas fester geworden ist und einige der beiseite gestellten Kerne hinein fallen lassen. Da die Geleeschicht sehr dünn ist, dickt sie in ca. 30 Minuten

Sobald das Gelee fest geworden ist, vorsichtig mit jeweils 3 ausgestochenen Melonen-Kugeln und etwas Minze dekorieren

