

REZEPT VON VANESSA

Sendung vom 02.02.2019

Karotten- Orangen- Ingwer-Süppchen mit Thai-Reisbällchen

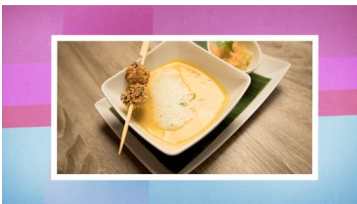
* * *

Rotes Thai Curry Thai-Auberginen, Maiskolben, Schlangenbohnen mit Tofu an Kokossauce Basmatireis mit Kurkuma

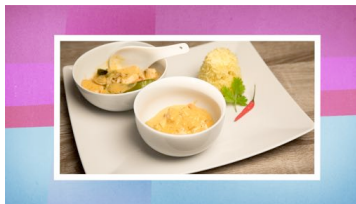
* * *

Spekulatius-Cheesecake mit Zimtglacé

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: KAROTTEN- ORANGEN- INGWER-SÜPPCHEN MIT THAI-REISBÄLLCHEN

Karotten- Orangen- Ingwer-Suppe

500 g Karotten
1 Zwiebel
1 Kartoffel
700 ml Gemüsebouillon
1 Orange
Ingwer, 3 cm
Salz
Pfeffer
Kokosmilch
Orangenöl

Zwiebeln, Karotten und Kartoffel in grobe Stücke schneiden, in Butter andünsten und mit Bouillon ablöschen. Bei kleiner Hitze 15 bis 20 Minuten weich kochen. Das gekochte Gemüse pürieren und den Saft einer Orange sowie den geriebenen Ingwer beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Kokosmilch oder Rahm verfeinern. Die Suppe anrichten und mit etwas Orangenöl verzieren.

Reisbällchen

200 g Basmatireis
1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauch
½ Bund Petersilie
1 Pak-Choy
2 Karotten
1 TL Sambal Olek
2 EL Sojasauce
2 EL Erdnussöl
1 Ei
3 EL Mehl
Pankomehl
Schwarzer Sesam
Frittier-Öl

Basmatireis gar kochen und abkühlen lassen. Frühlingszwiebel, Knoblauch und Petersilie feinhacken und zum kalten Reis geben. Pak-Choy und Karotte in kleine Würfel schneiden und ebenfalls beifügen. Mit Sojasauce und Sambal Olek würzen. Erdnussöl beigeben und alles vermengen. Rohes Ei verquirlen und dazugeben. Mehl für den Halt darunter mischen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit angefeuchteten Händen aus der Reismasse kleine Bällchen formen und in Pankomehl und schwarzem Sesam wenden. Die Bällchen können im Öl frittiert oder im Ofen 20 Minuten bei 200°C gebacken werden bis sie eine schöne goldbraune Kruste erhalten.

HAUPTGANG: ROTES THAI CURRY MI THAI-AUBERGINEN, MAISKOLBEN, SCHLANGENBOHNEN UND TOFU AN KOKOSSAUCE, BASMATIREIS MIT KURKUMA

Curry-Paste

12 rote, getrocknete Chilischoten
1 TL grobes Salz
1 EL Koriandersamen
1 TL Kreuzkümmelsamen
12 schwarze Pfefferkörner
1 TL Paprika edelsüss
2 cm geriebener Ingwer
2 cm geriebener Galgant
2 gehackte Stängel Zitronengras
3 Schalotten klein geschnitten
3 gepresste Knoblauchzehen
1 Limetten-Abrieb
1 TL Garnelenpaste
Mörser

In einer Schüssel die Chilischoten mit kochendem Wasser übergiessen und 20 Minuten quellen lassen. Anschliessend Stielansatz und Kerne entfernen. Falls mehr Schärfe gewünscht wird, kann ein Teil der Kerne ebenfalls beigefügt werden. Wenig Einweichwasser beiseite stellen. Die trockenen Gewürze im Mörser zerstossen bis ein feines Pulver entsteht und in eine separate Schüssel geben. Chilischoten mit Salz ebenfalls mörsern, nach und nach die frischen Zutaten begeben und immer weiter mörsern bis eine feste, aber immer noch streichfähige Paste entsteht. Falls die Paste zu trocken ist, tropfenweise Einweichwasser der Chilis beifügen.

Thai Curry an Kokossauce

1 EL Erdnussöl
Mini-Maiskolben
Auberginen
Erbsen-Auberginen
Okras
5 dl Kokosmilch
4 Kaffirlimetten-Blätter
Selbstgemachte Curry-Paste
Tofu oder Pouletbrüstli
1 EL Fischsauce
Salz
1 TL Zucker

Erdnussöl im Wok oder einer grossen Bratpfanne erhitzen. Mini-Maiskolben quer halbieren, Auberginen vierteln, Erbsen-Auberginen abzapfen, Okras längs halbieren, in den Wok geben und 3 Minuten rührbraten. Nach Belieben kann auch noch ein Päckli Thai-Mix-Würze beigelegt werden. Die Kokosmilch dazugliessen, die gequetschten Kaffirlimetten-Blätter sowie die selbstgemachte Curry-Paste ebenfalls beifügen und bei reduzierter Hitze zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Den Tofu oder nach Belieben die in Streifen geschnittene Pouletbrust dazugeben und für 5 Minuten ziehen lassen. Mit Fischsauce, Salz und Zucker abschmecken.

DESSERT: SPEKULATIUS-CHEESECAKE MIT ZIMTGLACÉ

Spekulatios-Cheesecake - Boden

20 Gewürz-Spekulatius, etwa 200 g
75 g Butter

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und die Wände fetten. Die Spekulatius-Kekse in einer Küchenmaschine zu feinen Krümeln mixen. Die geschmolzene Butter darübergiesen und solange einrühren bis alle Krümel gleichmässig mit Butter bedeckt sind. Die Krümel in die vorbereitete Form geben und verteilen. Mit dem Boden eines kleinen Glases die Krümel zu einem Boden und einem Rand von etwa 3 cm festdrücken. Den Keksboden im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten backen und anschliessend auf einen Rost stellen. Den Backofen auf 160°C zurückstellen und eine Auflaufform mit etwa 2 cm heissem Wasser darin auf den Boden des Ofens stellen. Den Rost in die zweite Schiene von unten einschieben.

Spekulatios-Cheesecake - Füllung

800 g Frischkäse Doppelrahmstufe
100 g Zucker
100 g brauner Zucker
1 Packung Vanillezucker
3 Eier
2 TL Zimt
¼ TL Anis
¼ TL Muskat
¼ TL Ingwer
¼ TL Nelken

Frischkäse und die drei Zuckersorten mit einem Handmixer glattrühren. Eier einzeln gut einrühren, die Gewürze beifügen und weiter mixen, bis alles gut vermischt ist. Die Füllung in den leicht abgekühlten Boden giessen und mit einem Silikonschaber glattstreichen. Die Form eventuell noch einige Male auf die Arbeitsplatte klopfen, damit Luftblasen verschwinden und die Füllung glatter wird. Sobald der Ofen auf 160°C heruntergekühlt ist, den Käsekuchen auf den Rost im Ofen stellen und etwa 70 Minuten oder bis die Oberfläche nicht mehr flüssig aussieht backen. Ofen anschliessend ausschalten, etwas öffnen und den Kuchen für 1 Stunde im Ofen stehen lassen. Auf einem Rost auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Den Kuchen nun in der Form mit Alufolie abdecken und für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank geben damit er komplett fest wird.

Zimtglacé

150 g Crème Double

4 Eier

130 g Puderzucker

2 dl Rahm

2 EL Zimt

Den Rahm steifschlagen und die Crème Double einrühren. Die Eier in Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelbe mit 30 g Puderzucker zu einer hellen Masse rühren. Den Zimt beifügen und ebenfalls unterrühren. Eigelbmasse mit einem Schneebesen vorsichtig unter den geschlagenen Rahm heben. Die Eiweisse zu glänzendem Eischnee schlagen und den restlichen Puderzucker einrühren. Eischnee mit dem Schneebesen unter die Rahm-Ei-Masse rühren, in eine Gefrierbox füllen und für mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.