

## REZEPT VON NINA

Sendung vom 26.02.2022

### Fruchtiger Ceviche vom Saibling

\* \* \*

### Khai Pakora

Indisches Curry mit frittierten Gemüsebällchen

\* \* \*

### Limetten-Prosecco-Gelée mit Mango

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



## **VORSPEISE: FRUCHTIGER CEVICHE VOM ZÜRICHSEE-HECHT**

### **Ceviche**

500 g Hecht (frisch)  
100 g Felchen (1-2 Filets)  
Saft von 3 Limetten  
1,5 rote Zwiebel  
1 Stange Staudensellerie  
½ rote Chilischote  
40 g Ingwer  
4 Knoblauchzehen  
2 TL Salz  
172 TL Pfeffer  
80ml Fischfonds  
Koriander (je nach Belieben)  
Handvoll Granatapfelkerne  
1 Mango  
1 Avocado

Zuerst Leche de Tigre zubereiten: Felchenfilets, Staudensellerie, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und den roten Chili fein. Alles in ein Gefäss (oder Gefrierbeutel) geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach im Kühlschrank ziehen lassen (2 bis 5 Stunden). Dann den Fischfonds dazugeben und alles durch ein feines Sieb sieben. Es wird nur die Flüssigkeit gebraucht. Beiseitestellen.

Nun den Hecht in feine mundgerechte Stücke schneiden, Koriander hacken und dazugeben und ½ Zwiebel in Ringe schneiden. Einen Teil dazugeben und einen Teil für die Dekoration beiseitestellen.

Zu Hecht, Koriander und Zwiebel noch Granatapfelkerne dazugeben. Dann das Ganze mit der Leche de Tigre vermischen und kurz ziehen lassen.

Avocado und Mango fächerförmig schneiden. Nun die Ceviche in Servierringe geben, eine Hälfte mit Avocado, die andere mit Mango darauflegen. Zum Schluss Granatapfelkerne darüber streuen.

### **Süsskartoffel-Chips**

Süsskartoffeln  
Öl  
Knoblauchpulver  
Salz

Rohe Süsskartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Öl und Knoblauchpulver vermengen. Auf ein Backblech geben und im Backofen bei 180°C backen. Backofentüre immer wieder mal öffnen, damit der Dampf entweichen kann. So lange backen, bis sie knusprig sind. Achtung: Sie verbrennen schnell. Dann noch salzen, fertig.

## **HAUPTGANG: INDISCHES CURRY MIT FRITTIERTEN ZWIEBEL-GEMÜSEBÄLLCHEN**

### **Curry**

8 Tomaten  
5 Zwiebeln  
15 Knoblauchzehen  
250 ml Kokosmilch  
250 ml Jogurt  
Currypulver (Hot Madras)  
Chilischoten (grün oder rot, Menge je nach gewünschter Schärfe)  
Kurkuma  
Garam Masala  
Koriander (frisch oder Pulver)  
Salz  
Pfeffer schwarz  
Kreuzkümmel (mörsern)  
Öl (neutral)

Tomaten blanchieren und häuten. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken.

Öl in einem grossen Topf erhitzen, Zwiebeln hinzugeben und leicht anbräunen, Knoblauch dazugeben (je nachdem noch nicht die ganze Menge, dann kann man noch abschmecken). Nach Gefühl etwas Wasser dazu giessen und Tomaten dazugeben – auf kleiner Stufe ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten verkocht sind. Danach ein erstes Mal würzen – nach Gefühl und Gusto. Kokosmilch und Jogurt nach Bedarf unterrühren. Würzen, würzen, würzen. Fertig.

### **Frittierte Zwiebel-Gemüsebällchen**

150g Kichererbsenmehl  
2 mittelgrosse Zwiebeln  
¼ Brokkoli  
1 Kartoffel  
½ TL Chilipulver  
½ TL Kurkuma  
½ TL Garam Masala  
Salz  
500 ml Sonnenblumenöl

Kichererbsenmehl mit Chilipulver (je nach gewünschter Schärfe bis zu ½ TL), ½ TL Garam Masala, ½ Kurkuma und etwas Salz vermengen. Zwiebeln und Brokkoli in feine Streifen schneiden und Kartoffel raffeln. Nun alles mit der Kichererbsenmehl-Mischung in einer Schüssel vermengen und mind. 30 min ruhen lassen, sodass die Feuchtigkeit aus dem Gemüse entweicht und sich mit der Mehlmischung verbindet.

Danach ca. 100 ml Wasser dazugeben und zu einem Teig vermengen. Öl in einem Topf auf etwa 170°C erhitzen. Nun den Teig löffelweise in das heisse Öl geben und frittieren, bis sie goldbraun sind. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## **DESSERT: PROSECCO-HIMBEER-GELÉE UND SCHOGGIMOUSSE**

### **Prosecco-Himbeer-Gelée**

0.5 dl Wasser  
30 g Zucker  
200 g Himbeeren  
3 Blatt Gelatine  
2 dl Prosecco

Wasser mit Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Die Hälfte der Himbeeren dazugeben, ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis die Früchte weich sind. Sirup durch ein feines Sieb giessen. Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heissen Sirup auflösen.

Restliche Himbeeren in Förmchen verteilen. Prosecco zur Himbeer-Flüssigkeit geben und mischen, dann in Förmchen füllen. Für mind. 3 Stunden (am besten über Nacht) kühl stellen.

### **Schoggi-Mousse**

150 g Milkschokolade  
2 Eigelbe  
1 EL Zucker  
2 Eiweiss, steif geschlagen  
1.5 dl Rahm, steif geschlagen

Schokolade hacken und schmelzen. In der Zwischenzeit Eigelb und Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Erst Eischnee, dann Schokolade begeben. Sorgfältig unterziehen. Rahm dazu und mind. 60 Minuten kühl stellen.