

## REZEPT VON CAROLINE

Sendung vom 03.10.2020

### **Asia Maultasche mit Papaya-Salat und Rauchmandeln**

\*  
\*

\* \*

### **Fisch im Bananenblatt mit balinesischer Lempet-Paste und asiatischem Bratreis mit Teriyaki-Spinat**

\*  
\*

\* \*

### **Brombeer Tiramisù**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



## VORSPEISE: ASIA MAULTASCHE MIT PAPAYA-SALAT UND RAUCHMANDELN

### Asia Maultaschen

180 g Mehl  
0.25 TL Salz  
1.2 dl Wasser  
6 Stiele Koriandergrün  
2 Frühlingszwiebeln  
200 g Schweinemett  
10 g Ingwer  
2 EL Sweet-Chili-Sauce  
7 EL Sojasauce  
1 Rüebli  
50 g Zuckerschoten  
1 l Gemüsebrühe

Mehl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Von 4 Korianderstielen die Blättchen abzupfen. Blättchen und eine Frühlingszwiebel fein hacken. Mett, geschälter und fein geriebener Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebel, Chili-Sauce und 1 EL Sojasauce mischen. Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 2 mm dick ausrollen. Mit einem Glas, Durchmesser 10 cm, Kreise ausstechen. Hackfüllung auf die Kreise verteilen und zu Maultaschen formen. Mit einem Tuch abdecken. Rüebli schälen und in Stifte schneiden. Die weitere Frühlingszwiebel in 2.5 cm grosse Stücke schneiden und an den Enden kreuzweise einschneiden. Zuckerschoten putzen und schräg halbieren. Brühe aufkochen, Rüebli und Maultaschen begeben und 5 Minuten kochen. Zuckerschoten dazugeben und weitere 3 Minuten garen. Suppe in Schalen geben und mit restlichem Koriander und Frühlingszwiebel garnieren. Die restliche Sojasauce zum Dippen servieren.

## Papaya-Salat

2 rote Chilischoten  
450 g Papayas  
2 EL Zucker  
Sojasauce  
Limettensaft  
0.5 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
0.5 Tasse Mehl  
30 g Butter  
10 Kirschtomaten  
60 g grüne Bohnen  
3 EL geröstete Erdnusskerne

Chilis und die geschälten und entkernten Papayas in feine Streifen schneiden. Zusammen mit Zucker, etwas Sojasauce sowie etwas Limettensaft in eine Schüssel geben und mit dem Mörser leicht zerstoßen. Zwiebel in feine Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken und zusammen im Mehl wenden. In ein Küchensieb geben und das überflüssige Mehl gut abschütteln. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Die in feine Ringe geschnittene Zwiebel und fein gehackter Knoblauch goldbraun und knusprig braten, aus der Pfanne heben. Zusammen mit den Tomaten und den Bohnen, in feine Stücke geschnitten, zum Papayasalat geben und noch einmal vorsichtig zerstoßen. Auf Teller anrichten und die gerösteten Erdnüsse darüber streuen.



## **HAUPTGANG: FISCH IM BANANENBLATT MIT BALINESISCHER LEMPET-PASTE UND ASIATISCHEM BRATREIS MIT TERIYAKI-SPINAT**

### **Buntbarsch im Bananenblatt**

4 Buntbarschfilets  
4 Bananenblätter  
Lempet-Paste  
Salz  
Pfeffer

Fischfilets leicht würzen, auf die Bananenblätter legen und gleichmässig mit der Paste bestreichen. Päckli formen , auf ein Backgitter legen und im vorgeheizten Backofen bei 185°C für 12 Minuten backen.

### **Balinesische Lempet-Paste**

10 g Ingwer  
10 g Galgant  
20 g Zitronengras  
4 g Knoblauch  
7 g Kaffirlimettenblätter  
14 g Frühlingszwiebel  
20 g Kokosflocken  
11 g Fischesauce  
14 g Sojasauce  
65 g Sonnenblumenöl  
7 g Kurkumapulver

Ingwer und Galgant schälen und fein schneiden. Das Innere vom Zitronengras sowie die Kaffirlimettenblätter ebenfalls klein schneiden. Alles in den Mörser oder Mixer geben und fein reiben. Frühlingszwiebel sehr fein hacken und beifügen. Restliche Zutaten hinzugeben und alles mischen.



## **Teriyaki-Spinat**

1.6 kg Spinat  
80 g Ingwer  
4 EL Sesamsaat  
6 EL Öl  
12 EL Teriyaki-Sauce  
Pfeffer

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Ingwer schälen und in sehr feine streifen schneiden. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Ingwer kurz darin anbraten. Spinat dazugeben und unter Schwenken 2 bis 3 Minuten braten. Mit Teriyaki-Sauce ablöschen und mit Pfeffer würzen. Den Spinat mit Sesam bestreuen.

## **Basmatireis**

300 g Basmatireis  
4.5 dl Wasser

Reis im Sieb unter fliessendem, kaltem Wasser so lange spülen, bis dieser klar ist, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis in die Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Minuten quellen lassen. Dabei den Deckel nie abnehmen. Reis mit einer Gabel lockern.

## DESSERT: BROMBEER TIRAMISÙ

### Brombeer Tiramisù

350 g Mascarpone  
225 g griechischer Joghurt  
1 Päckli Bourbon Vanillezucker  
70 g Puderzucker  
2.5 dl Rahm  
400 g Brombeeren  
1 TL Zitronensaft  
3 EL Brombeerlikör  
170 g Biskotten  
Brombeeren zum Garnieren  
Minze

Mascarpone mit Joghurt, Vanillezucker und 2 EL Puderzucker verrühren. Rahm steif schlagen und vorsichtig unterheben. Brombeeren waschen und gut abtrocknen. Beeren mit Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Mixstab pürieren. Den restlichen Puderzucker und den Likör unterrühren. Zwei Drittel des Brombeerpürees in eine flache Schüssel geben. Biskotten halbieren, in das Brombeerpüree tunken und eine Schicht auf die Böden der vorbereiteten Gläser legen. 1.5 EL Mascarponecrème auf der Biskottenschicht verteilen, anschliessend wieder eine Schicht, in Brombeerpüree getunkte Biskotten in die Gläser füllen. Nochmals eine Schicht Mascarponecrème verteilen. Tiramisù für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Das restliche Brombeerpüree ebenfalls kühl stellen. Vor dem Servieren das übrig gebliebene Brombeerpüree auf die Gläser aufteilen. Mit Beeren und Minze garnieren.