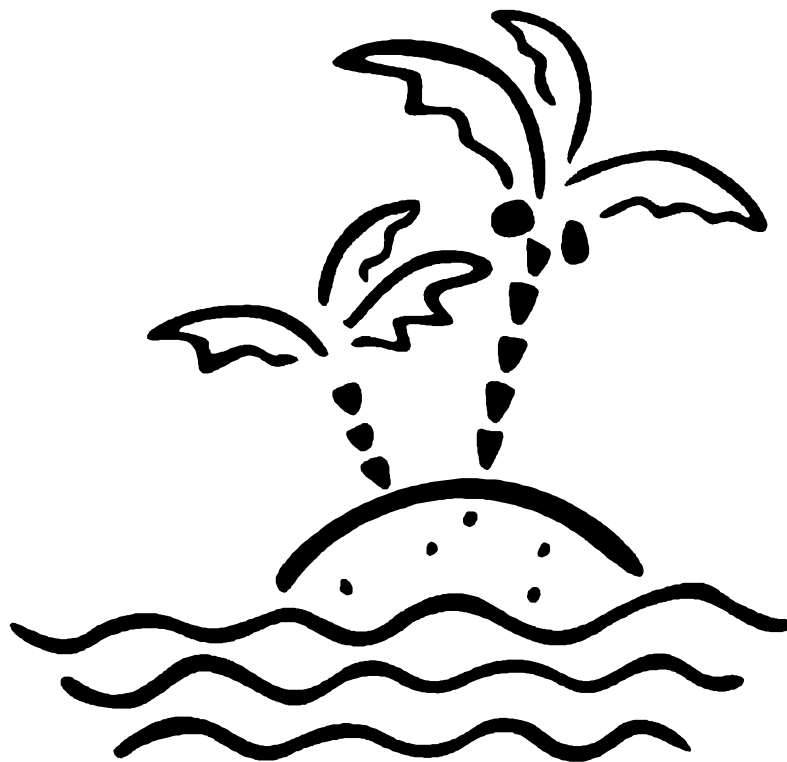


Kochabend der Gruppe 2

Exotische Sommernacht

- Caipirinha - Bowle
- Dominikanische Maistörtchen mit Käse
- Karibische Kartoffelsuppe mit Mango
- Lachsfilet in Wasabisauce
- Hähnchen mit Pfirsich
- Tequila-Mousse



Leitung des Kochabends: Ursula Bürgisser

Caipirinha - Bowle

Zutaten für 25 Portionen:

- 12 Limetten
- 1,5 Liter Mineralwasser mit Kohlensäure, eiskalt
- 1 Melone (Honigmelone)
- 200 g Brauner Zucker
- 2 dl Zuckerrohrschnaps = Cachaca (ersatzweise auch weisser Rum)
- 2 Flaschen eiskalter trockener Sekt oder Prosecco

Zubereitung:

Von 3 Limetten die Schale abreiben. 100 ml Saft aus 5-6 Limetten auspressen.
3 dl Mineralwasser mit dem Limettensaft und der Schale mischen, in Eiswürfelbehälter geben und über Nacht einfrieren.

Honigmelone halbieren und Kugeln ausstechen.
6 Limetten achteln, mit dem braunen Zucker mischen und zerstoßen, Melonenkugeln und Zuckerrohrschnaps zugeben. 3 Std. kaltstellen.

Vor dem Servieren restliches Mineralwasser, Sekt bzw. Prosecco und Eiswürfel zur Limettenmischung geben.

Dominikanische Maistörtchen mit Käse

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Tassen Maismehl
- 4 EL Butter
- 2 Eier
- 2 Eier, davon das Eigelb
- 2 TL Zucker
- 1 TL Anis, gemahlen
- 2 TL Salz
- wenig Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 Tassen Milch
- 1 Tasse Käse (geraspelter Cheddar oder Feta)
- Öl

Zubereitung:

Milch mit Salz, Zucker und Anis aufkochen, Butter einrühren.
Mehl einstreuen, dann die Eier untermischen, ständig rühren!
Etwas auskühlen, den Käse untermischen, kleine ovale Törtchen formen und in Öl ausbacken.

Karibische Kartoffelsuppe mit Mango

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Kartoffeln
1 Liter	Gemüsebrühe
¼ TL	Pfeffer, schwarzer, fein zerstoßen oder gemahlen
2	Knoblauchzehen
1	Zwiebeln
1	Tomate oder etwas Tomatenpüree
1 Stück	Ingwer, frischer, ca. 2 cm
1 - 2	Chilischoten, frische, rote
1 Stängel	Koriander
2	Mangos
1 TL	Curry
½	Zitrone, abgeriebene Schale
400 ml	Kokosmilch, (ungesüsst)
3 EL	Olivenöl
1 TL	Gewürzmischung (Garam Masala)
1 TL	Paprikapulver, (edelsüß)
2 TL	Chili-Pulver (mit Kreuzkümmel)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und würfeln und in der Brühe mit dem Pfeffer etwa 30 Minuten garen.

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein würfeln.

Tomate enthäuten, entkernen und ebenfalls würfeln.

Chilis entkernen und in halbe Ringe schneiden.

Vom gewaschenen Koriander die Blättchen abzupfen.

Die Mango (darauf achten, dass diese schön reif ist) in Spalten schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in Öl andünsten, danach Tomate, Chilis, Gewürze noch kurz mitdünsten.

Diese Mischung, Zitronenschale, Koriander, Kokosmilch zu den Kartoffeln geben und pürieren.

Mit den Mangospalten anrichten.

Lachsfilet in Wasabisauce

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Koriandergrün
- 600 g Lachsfilet, ohne Haut
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- 4 EL Crème fraîche
- 6 EL Orangensaft
- 2 EL Limettensaft
- 1 TL Wasabi (Achtung bei Wasabi-Pulver: Die Schärfe bildet sich erst einige Minuten nach dem Anrühren mit Wasser!)
- Limette-Spalten oder Orangenscheiben
- 1 dl Wasser

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen in feine Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen. Einige Blätter für die Dekoration beiseite legen, den Rest hacken.

Den Lachs in 8 Stücke schneiden. Das Öl in einer breiten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und den Lachs darin von allen Seiten etwa 6 Minuten braten, salzen und pfeffern.

Die Crème fraîche mit 1 EL Orangensaft glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch und Zwiebeln zum Fisch geben und etwa 1 Minuten mitdünsten. Mit Limettensaft und dem restlichen Orangensaft ablöschen. 100 ml Wasser angießen und aufkochen lassen, dann die Creme fraîche einrühren.

Wasabi unter Rühren in der Sauce auflösen. Den gehackten Koriander hinzufügen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lachsfilet mit der Wasabisauce anrichten und nach Belieben mit Limettenspalten oder Orangenscheiben garnieren.

Hähnchen mit Pfirsich

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilet
- etwas Butter
- 150 ml Cidre (franz. Apfelwein)
- 1 Schuss Orangensaft
- 100 ml Sahne
- 4 Pfirsiche (frisch oder aus der Dose)
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Bei frischen Pfirsichen: Pfirsiche kreuzweise anritzen, kurz in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und die Haut abziehen, vierteln und beiseite legen.

Ofen auf 75-100°C vorheizen.

Hähnchenbrustfilets wie gewünscht am Stück oder in Streifen kalt abrausen und trockentupfen. Kräftig salzen und pfeffern. Fett in einer Pfanne (unbeschichtet) erhitzen und die Filets darin von allen Seiten gut anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten.

Bratensatz mit Cidre ablöschen. Die Pfirsichstücke hineingeben und ein paar Minuten offen einkochen lassen. Pfirsich wieder herausnehmen und ebenfalls warmstellen. Sahne und Orangensaft in den Cidre rühren, noch eine Weile köcheln lassen und mit Salz, einer Prise Zucker und reichlich Pfeffer abschmecken.

Pfirsiche zum Fleisch servieren und alles mit der Sauce überziehen.

Dazu passen Reis oder Nudeln.

Tequila-Mousse

Zutaten für 4 Personen:

3 frische Eigelbe

100g Zucker

1 Vanillestängel längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

1 Limette heiss ab gespült, ½ in 4 Schnitzen für die Garnitur beiseite stellen,
½ Saft

3 Blatt Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

100g Zucker

1 dl Tequila

2 dl Rahm steif geschlagen

1 frisches Eiweiss

50 g Salz beides zur Dekoration des Glasrandes

Zubereitung:

Eigelbe, Zucker und Vanillesamen ca. 3 Min. rühren, bis die Masse heller ist.

Limettensaft in einer kleinen Pfanne warm werden lassen.

Gelatine darin auflösen.

Zucker und Tequila begeben.

Unter ständigem Rühren warm werden lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Sofort unter die Eigelbmasse rühren.

Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, dann glatt rühren.

Schlagrahm sorgfältig darunterziehen

Zur Dekoration Eiweiss in einem tiefen Teller verklopfen.

Salz auf einen flachen Teller geben.

Den Rand von 4 Glasschälchen erst ins Eiweiss, dann sorgfältig ins Salz tauchen.

Mousse in Gläser verteilen und zugedeckt ca. 3-4 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit den Limettenschnitzen garnieren.