

Around the World



Partnerkochen vom 17.9.2016

Roland & Salvi

- | | |
|-----------|--|
| Apéro | Lachsrollchen mit pikanter Quarkfüllung Blätterteig-Käse-Stangen Marokkanische Hackbällchen Gurken-Häppchen |
| Vorspeise | Hähnchenspiess mit Mango-Curry-Salsa scharfe Tomatensuppe |
| Hauptgang | Kalbskoteletts mit Tomatensauce Bratkartoffeln |
| Dessert | Pavlova |

Marokkanische Hackbällchen

ergibt: 32 Stk.



Zutaten

| | |
|--------|---|
| 500 g | Hackfleisch vom Rind (alternativ Rind + Lamm) |
| 1 | altbackenes Brötchen |
| 2 | Zwiebeln (klein) |
| 3 EL | Öl |
| 1 TL | Knoblauch gerieben |
| 2 EL | Petersilie (gefriergetrocknet) |
| 1 TL | Chillies in Flocken |
| 1 Msp. | Zimt gemahlen |
| 50 gr. | Kichererbsenmehl |
| 1/4 TL | Kreuzkümmel gemahlen |
| 1/2 TL | Piment gemahlen |
| | Salz, Pfeffer |

Das Brötchen in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und aufquellen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und im Olivenöl dünsten.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das Brötchen auspressen, zusammen mit den Zwiebeln und den Kräutern und Gewürzen zum Fleisch geben, mischen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Anschließend kleine Hackbällchen formen und in einer Pfanne braten oder auf dem Grill zubereiten

Blätterteig-Käse-Stangen

Zubereitung 20 Minuten

ergibt: 12/24 Stück

Zutaten

275 gr. Blätterteig (eckig ausgewallt)

1 Eiweiss

60 gr. Parmesan (frisch gerieben)

Pfeffer, Sesam, Kümmel, Paprika



Den Backofen auf 200° vorheizen.

Den Blätterteig auf dem Backpapier ausrollen und längst in 12/24 Streifen schneiden.

Gleichmässig mit dem Eiweiss bepinseln und mit Parmesan und Pfeffer bestreuen.

Die Teigstreifen von beiden Enden her mehrmals gegeneinanderdrehen.

Auf der zweiten Schiene von unten 6-8 Minuten goldbraun backen.

Variante: die Blätterteig-Käse-Stangen auch mit Sesam oder Kümmel bestreuen.

Lachsröllchen mit pikanter Quarkfüllung

Zubereitung 45 Minuten

ergibt: 12 Röllchen

Zutaten

12 grosse Scheiben Räucherlachs
250 gr. Magerquark
1/2 Bund Dill
1 Schale Kresse
30 gr. Meerrettich (frisch)
1 EL Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch
3 Bio-Zitronen

Salz, Pfeffer



Den Quark in einem Tuch leicht ausdrücken. Den Dill waschen und trocken schütteln, bis auf ein paar Stängel fein schneiden. Die Kresse abschneiden. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Dill, Kresse und Grossteil von Meerrettich mit dem Quark, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Lachsscheiben nebeneinander legen. Den Kräuterquark in einem Spritzbeutel mit dünner Lochtülle füllen und einen schmalen Streifen jeweils auf eine Längsseite jeder Lachsscheiben spritzen. Von der Längsseite aufrollen und mit Schnittlauchhalmen zusammenbinden.

Die Bio-Zitronen heiss waschen und in dünne Scheiben schneiden. Jedes Lachsröllchen auf eine Zitronenscheibe setzen und mit dem übrigen Meerrettich und Dill garnieren.

Gurken-Häppchen

Zubereitung 25 Minuten



Zutaten

| | |
|---------|------------------|
| 1 Stk. | Salatgurken |
| 40 gr. | Mascarpone |
| 1 EL | Bienenhonig |
| 40 gr. | Sauerrahm |
| 1 EL | Thymian, frisch |
| 120 gr. | Ziegenfrischkäse |
| | Salz, Pfeffer |

Gurken waschen, schälen (jeweils einen dünnen Streifen Schale dran lassen).

In 2.5 cm dicke Rädchen schneiden. Mit einem kleinen Kaffeelöffel die Gurkenrädchen von den Kernen befreien und so eine Einbuchtung für die Frischkäse-Crème kreieren.

Ziegenfrischkäse, Mascarpone, Sauerrahm, Gewürze, Honig und Thymian vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Crème in einem Spritzsack abfüllen und für ca. 10 Min. in den Kühlschrank stellen. Danach Gurkenrädchen damit dekorieren.

Hähnchenspiess mit Mango-Curry-Salsa

Zubereitung 40 Minuten

ergibt: 8 Spiesse

Zutaten

600 gr. Pouletbrust
1 Stk. Mango (Flugmango)
2 Frühlingzwiebeln
1 Stk. Chilischote mild
30 gr. Ingwer frisch
1 EL Öl
1 EL Currypulver mild
2-3 EL Limettensaft
20 gr. Butterschmalz
6 EL Weisswein
4 EL Sojasauce
20 gr. Sesamsamen

Salz, Pfeffer

Schaschlikspiesse



Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in Scheiben vom Stein schneiden und würfeln. Zwei Drittel der Würfel fein pürieren und die übrigen Würfel und das Püree mischen.

Die Frühlingzwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe scheiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein würfeln.

Da Öl erhitzen und Ingwer, Frühlingzwiebeln und Chilischote darin kurz glasig anbraten. Currypulver und das Mangopüree unterrühren. Zusammen kurz aufkochen und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Pouletbrust längs in dünne Scheiben scheiden und wellenförmig auf die Spiesse stecken (jeweils 2 Scheiben pro Spiess). Mit Pfeffer würzen und im heissen Butterschmalz auf jeder Seite 1 Minuten braten. Mit Weisswein und Sojasauce ablöschen und die Flüssigkeit 2 Minuten einkochen lassen. Die Spiesse abtropfen lassen, mit Sesam bestreuen und einzeln in Alufolie wickeln.

Die Mango-Curry-Salsa in Gläser füllen und mit jeweils 2 Spiessen servieren.

Scharfe Tomatensuppe

Zubereitung 25 Minuten

ergibt: 8 Gläser

Zutaten

| | |
|--------|----------------------------|
| 1 Dose | gehackte Tomaten (400 gr.) |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 | grosse Gemüsezwiebel |
| 2 EL | Öl |
| 300 ml | Gemüsebrühe |
| 1-2 TL | Chilipaste |
| 1 EL | Zucker |
| 1 Bund | Basilikum |
| | Salz, Pfeffer |



Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein würfeln, im Öl glasig braten. Die gehackten Tomaten und die Brühe zugeben und offen 15 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen.

Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Chilipaste und Zucker kräftig würzen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter in Streifen schneiden und über die Suppe streuen.

Kalbskoteletts mit Tomatensauce

Zubereitung

ergibt: 4 Portionen

Zutaten

4 Kalbskoteletts
2 TL Öl
junge Spinatblätter zum Servieren



Tomatensauce

1 EL Butter
1 EL Öl
250 gr. rote Kirschtomaten (halbiert)
250 gr. gelbe Kirschtomaten (halbiert)
1 TL Zucker
20 gr. Basilikum, grob gehackt

Die Koteletts mit Öl bepinseln, salzen und pfeffern. Eine beschichtete Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Koteletts 3-4 Minuten auf jeder Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen

Für die Tomatensauce Butter und Öl in der Pfanne erhitzen, bis die Butter brutzelt. Die Tomaten hinzugeben und etwa 3 Minuten andünsten. Zucker, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Zum Servieren die Spinatblätter auf Teller verteilen, die Koteletts darauflegen und die Tomatensauce darübergeben.

dazu werden Bratkartoffeln serviert.

Pavlova

Backen: 1 1/2 - 1 3/4 Std.
ergibt: 1 eckiges Blech



Zutaten

5 Eiweiss
1 Prise Salz
200 gr. Zucker
1 EL Grand Marnier
1 TL heller Essig

2,5 dl Vollrahm
1 TL Vanillezucker
500 gr. frische Früchte

Eiweiss und Salz sehr steif schlagen. Danach die Hälfte des Zuckers begeben und solange weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Danach die restlichen Zutaten begeben und solange weiterschlagen bis die Masse feinporig glänzend und sehr steif ist.

Backblech mit hohem Rand mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen, die Oberfläche ein wenig glattstreichen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen, dann die Hitze auf 150°C reduzieren und die Torte auf der untersten Rille einschieben. Nach 15-20 Minuten (Torte muss leicht braun sein) die Hitze auf 120°C reduzieren, die Ofentüre mit einem Holzlöffel leicht offen halten und 1,5 - 1.75 Std. weiterbacken. Die Pavlova muss nun aussen knusprig und innen feucht sein.

Auskühlen lassen.

Rahm steif schlagen, Vanillezucker und ein Teil der Früchte unterrühren und auf die Pavlova verteilen, die restlichen Früchte drauflegen.

Die Pavlova wird nicht in Stücke geschnitten, sonder mit einem Löffel geschöpft.

Lässt sich gut 1 Tag vorher vorbereiten und offen bei Zimmertemperatur aufbewahren (ohne Rahm)