



**Caipirinha alkoholfrei
Asiatische Fleischbällchen**

Papayasalat

**Panang Curry mit Poulet
Reis**

Schwedentorte



Caipirinha alkoholfrei

Für 4 Personen

8 dl Ginger Ale
2 Limetten
Eiswürfel oder Crushed Ice
8 TL Zucker, braun

Die Limette vierteln und mit dem braunen Zucker im Glas zerstoßen. Dann die Eiswürfel (ganz viele) oder das Crushed Ice ins Glas geben und mit Ginger Ale auffüllen.

Mit Strohalm verzieren und sofort servieren.



Asiatische Fleischbällchen mit Chili-Limetten-Dip

Ergibt 20 Stück

Dipsauce

1	Limette	nur Saft
1 EL	feiner Zucker	
2 EL	Fischsauce	
1	rote Chilischote	entkernt und fein hacken
1	Knoblauchzehen	fein gehackt
1 EL	frischer Ingwer	gerieben

Für die Sauce alle Zutaten mit 2 EL Wasser verrühren und abschmecken.

Fleischbällchen

200 g	Schweinehackfleisch	
30 g	Schalotte	fein gehackt
2	Knoblauchzehen	fein gehackt
1 TL	Rohrzucker braun	
½ TL	Pfeffer schwarz	gemahlen
10 g	Koriander	fein gehackt
10 g	Minzeblätter	fein gehackt
1 TL	frischer Ingwer	fein gehackt
2 EL	Fischsauce	
ÖL		zum braten



Zum Garnieren

1 EL	Koriandergrün	zerpflückt
------	---------------	------------

Für die Fleischbällchen alle Zutaten in einer grossen Schüssel verkneten. Fleischmasse probieren und bei Bedarf mit Fischsauce oder Salz nachwürzen.

Aus der Fleischmasse 20 Bällchen formen.

In der Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Fleischbällchen in der Pfanne bei mittlerer Hitze zügig rundum braten. Herausnehmen und bis zum Servieren im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen. Mit Koriandergrün bestreuen und die Dip-Sauce dazu reichen.

Gut vorzubereiten

Die Fleischbällchen können schon mehrere Tage vorher zubereitet oder 1 Monat tiefgekühlt werden.

Papayasalat «Som tam»

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten

3	rote Chilis
2	Knoblauchzehen
4 EL	gesalzene Erdnüsse
1,5 EL	Palm- oder Rohrzucker
1 EL	Limettensaft
100 g	Schlangenbohnen
2	Tomaten
1	grüne Papaya (ca. 500 g)



Chilis entkernen, halbieren, Knoblauch schälen, halbieren, mit Erdnüssen im Mörser zerstoßen.

Zucker, Fischsauce und Limettensaft daruntermischen.

Bohnen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Tomaten entkernen, in Würfel schneiden. Papaya schälen, mit dem Julienneschneider in feine Streifen schneiden, portionenweise begeben, mithilfe eines Löffels und des Stössels mischen und stampfen.



Panang Curry mit Poulet

Für 4 Personen

Zubereitung: 40 Minuten

100 g	gesalzene Erdnüsse
3 Stängel	Zitronengras
2	rote Peperoncini
1	rote Chili
3	Knoblauchzehen
2	Schalotten
50 g	Ingwer
1	Limette
6	Kaffirlimettenblätter
einige	grüne Pfefferkörner
3 EL	Fischsauce
1	rote Peperoni
Einige	Kefen
2	Schalotten
5 dl	Kokosmilch
30 g	Palmzucker oder grobkörniger
3 dl	Wasser
2 EL	Fischsauce
4	Pouletbrüstli (je ca. 160 g)
1 EL	Sesamöl
1 Bund	Koriander



Erdnüsse grob hacken, im Wok oder in einer weiten Pfanne ohne Fett rösten. Die Hälfte davon im Cutter fein mahlen oder sehr fein hacken, beides beiseitestellen.

Currypasta: Inneres der Zitronengrasstängel fein schneiden. Peperoncini und Chilis entkernen, in Stücke schneiden. Knoblauch, Schalotten und Ingwer schälen, in Stücke schneiden, alles in einem Messbecher geben. Von der Limette Schale dazureiben, ganzer Saft dazupressen, Kaffirlimettenblätter begeben. Pfefferkörner und Fischsauce begeben, pürieren (ergibt ca. 250 g).

Peperoni vierteln, entkernen, in Streifen schneiden. Kefen fädeln und auch in Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren, in Scheiben schneiden.

1 dl Kokosmilch im Wok oder in derselben Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, 4 EL der Currypasta begeben, ca. 2 Min. köcheln. Die gemahlene Erdnüsse begeben, kurz mitköcheln. Palmzucker dazugeben. Restliche Kokosmilch, Wasser und Fischsauce dazugießen, aufkochen, ca. 2 Min. köcheln. Peperoni, Kefe und Schalotten ca. 8 Min. mitköcheln.

Poulet in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet in 2 Portionen je ca. 2 Min. braten, mit der restlichen Currypasta unter das Curry mischen, nur noch heiss werden lassen.

Koriander grob schneiden, mit den restlichen Erdnüssen darüberstreuen.